



Accords mets et vins

Viande en sauce ,Gibier, plateau de fromages. Certifié Gueuleton.

Détails

Dégustation

Robe : Couleur rouge sur des reflets légèrement ambrés

Nez : Un nez de fruits rouges et d'épices.

Bouche : Vin racé, avec une grande buvabilité et une aromatique généreuse sur les fruits noirs.

Finale : Finesse et Complexité se mêlent pour offrir une grande longueur en bouche.

Garde : Potentiel de garde d'une dizaine d'années

Température de service : 16°

Caractéristiques

Terroir : Sol Argilo-Calcaire

Cépage : Syrah 50%, Grenache 50%

Vendange : Vendanges Manuelles en petites caisses

Vinification : Macération de 15 Jours en Cuves Béton.

Elevage : Élevage en vieux fûts de chêne pendant 12 à 15 Mois

