



Accords mets et vins

Parfait avec un mignon de porc, des girolles sautées, ou encore un tournedos de canard.

Détails

Dégustation

Robe : Rouge carmin

Nez : Subtil, racé avec du poivre et de la tourbe

Bouche : Tanins élégants

Garde : 8 à 10 ans

Température de service : 16 - 18°

Caractéristiques

Terroir : Légers, composés de schistes et de gneiss sur socle granitique

Cépage : 100% syrah

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Vendanges éraflées partiellement, passage sur table vibrante puis acheminée en cuve par tapis, macération durant 20 jours

Elevage : 12 mois en fûts (2 vins et plus) et 1/2 muids de 500 litres, soutirages et assemblages de 6 semaines avec mise en bouteille.

