



Rouge



1/3 Grenache
1/3 Syrah
1/3 Mourvèdre

2 x 75 cl

AROMATIQUE
ET CHARNU

Terroir



Les vignes se situent sur quatre types de sols :

- Les Cailloux roulés du Diluvium Alpin, plus connus sous le nom de "galets roulés", apportant du corps et de la structure;
- Les Calcaires à cailloux blanc de l'Urgonien, essentiels pour obtenir une belle minéralité;
- Les sols bruns et les safres, pour la finesse et l'élégance.

C'est cet assemblage de terroirs qui permet d'atteindre une telle complexité dans nos vins.



Vinification



Vendanges manuelles, en caissettes. Issue de sélection de parcelles, on exprime ici les petits rendements, l'extrême rigueur dans les tris, un patrimoine de vignes plantées en 1925. Assemblage des cépages à la cuve, pigeage de la vendange, température de fermentation haute, longue macération, puis, fermentation malolactique.
Elevage : Exclusivement en barriques de bois neuf.

Notes de dégustation



2012 : Robe rubis intense, nez complexe, notes boisées de fruits noirs bouche ample et généreuse aux tannins fondus une très belle finale. A carafer.
2016 : Une grande cuvée, une matière dense, déjà très prometteuse et équilibrée. À redécouvrir avec impatience dans quelques années.

Servir

Température de service : 18°C

Potentiel de vieillissement



Accords



Des mets nobles tels que : Steak de boeuf, Dinde de Noël aux marrons, Lièvre à la royale, Biche sauce grand veneur, Gardiane de taureau, Beef Wellington....