



60% Grenache
15% Mourvèdre
20% Syrah
5% Muscardin

10 Cl

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.

Vinification



Vendanges manuelles, en caissettes. Tris rigoureux, éraflage, assemblage des cépages avant fermentation alcoolique, pigeage de la vendange.

Elevage : En Cuves et barriques de 2 à 6 vins (de 9 à 14 mois)

Notes de dégustation



Un vin qui symbolise la concentration.

Couleur : pourpre profond aux reflets violet ;

Nez : éclatant de fruits noirs, d'épices exotiques, torréfaction, effluves de cacao. Le mariage de la puissance du réglisse noir à la finesse de la violette est parfaitement exprimé.

Bouche : les tanins soyeux dominent par leur amplitude, laissant augurer un bel avenir.

Servir

Température de service : 18°C

Potentiel de vieillissement



Même si ce produit n'est pas destiné à faire vieillir comme dans une bouteille, Flacon Witt garantie 5 ans de conservation.

Accords



Les viandes mitonnées riches et puissants tel une daube à la provençale, le temps fera de lui le compagnon de charme pour les gibiers à plume, civets et fromages de haut goût.

