



Rouge



1/3 Grenache  
1/3 Syrah  
1/3 Mourvèdre



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



Couleur : La robe d'un pourpre d'encre annonce un vin de grande densité.

Le nez : Minéral de cassis et de noix rôtie est nuancé de chêne neuf grillé.

Bouche : On perçoit un ensemble jeune et peu évolué, superbe de pureté et de richesse en extrait, étayé par d'abondants tanins et par un fruité fabuleusement gras.

### Servir

Température de service : 18°C

### Potentiel de vieillissement



Aujourd'hui, quand la Syrah fait la belle et le grenache joue les matadors, décanter 4 heures avant le service. Dans 10 ans, encore sur le fruit, décanter la bouteille 1 à 2 heures avant le service. Dans 20 ans, arômes secondaires d'humus, torréfaction, des notes crémeuses, un vin soyeux. Une garantie : Émotion... Émotion...

### 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....

