



Rouge



1/3 grenache, 1/3 Syrah, 1/3
Mourvèdre



75 cl

AROMATIQUE
ET CHARNU

Terroir



Les parcelles produisant la Cuvée Confidentielle sont situées sur les coteaux silico-calcaire des monts de Saint Génès (300 mètres d'altitude). Certaines parcelles particulièrement bien exposées, plantées de vignes anciennes, produisent des raisins exceptionnellement beaux et concentrés.

Vinification



Récolte manuelle avec tri de la vendange à l'arrivée au chai. Eraflage complet, assemblage des cépages à la cuve, macération et fermentation alcoolique avec contrôle des températures. Elevage de 12 mois dans des barriques de chêne français, de différentes origines, mais toujours choisies pour leur caractère peu brûlé et ayant contenu 1 ou 2 vins.

Notes de dégustation



Nous obtenons un vin rouge riche de texture, sur des notes de fruits rouges, et cette pointe réglissée fraîche, si appréciée.

Servir

Potentiel de vieillissement



Il procure un vif plaisir tout de suite et peut également être conservé quatre à six ans.

Accords



Il accompagnera avec bonheur les viandes mitonnées, les civets, les petits gibiers.

