



Rouge



Grenache



75 cl

AROMATIQUE
ET CHARNU

Terroir



Coteaux silico-calcaires des monts de Saint-Geniès (300m d'altitude), ces coteaux sont protégés du mistral empruntant la Vallée du Rhône contiguë.

Vinification



Récolte manuelle avec tri de la vendange à l'entrée du chai. Les cépages sont assemblés à la cuve, avant la fermentation alcoolique, la vendange est régulièrement pigée. La macération dure 12 à 18 jours.

Notes de dégustation



Couleur : Grenat vif aux reflets violets.
Nez : extrêmement aromatique, les fruits noirs cassis et mûre se mêlent à la framboise.
Bouche : Veloutée et dense. Les tanins présents mais sans agressivité confèrent à ce vin une structure droite et élégante.

Servir

Température de service 18°C.

Potentiel de vieillissement



de 2 à 5 ans

Accords



Les viandes rouges, les mitonnés, les civets et autres préparations de gibier, un tournedos Rossini.

