



Rouge



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



75 cl

Association
et Chateau

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.

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 dominant par leur amplitude, laissant augurer un bel avenir.

Servir



Température de service : entre 16°C et 18°C.

Potentiel de vieillessement



Apte à la dégustation immédiate mais peut également encore reposer en cave 10 à 15 ans. Carafier une heure avant le service et réserver dans un endroit frais.

Accords



Les viandes rouges nobles grillées, accompagnées de sauces fraîches et vives (fruits rouges), les fromages à pâtes crues, molles ou lavées.

