



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



Élégant, très frais et généreux, il développe des arômes complexes de cerise griotte, de sucre candi et d'épices douces sur un fond de sous-bois.

Servir



Température de service : entre 16°C et 18°C. Carafier avant le service et réserver dans un endroit frais afin que ses arômes se déploient.

Potentiel de vieillissement



A apprécier dès maintenant ou si vous avez de la patience ce vin pourra attendre une vingtaine d'année sans grande difficulté.

Accords



Un compagnon de charme pour les gibiers, par exemple un civet de chevreuil ou de sanglier. Les fromages au lait cru, à pâte molle ou lavée passeront aussi très bien.

