



Rouge



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

Magnum
1,5 litres

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 : 18°C

Potentiel de vieillissement



Dans la jeunesse, ce vin vous procurera toute la fraîcheur et l'exubérance des fruits et des tanins puissants. Avec l'âge, ce vin s'assagira pour évoluer vers des tanins plus fondus et des parfums de cuir, sous-bois et réglisse. Si vous avez de la patience, ce vin pourra attendre 10 à 15 ans sans difficultés.

Accords



Les viandes mitonnées riches et puissants tel une daube à la provençale, le temps fera de lui le compagnon de charme pour les gibiers à plume, civets et fromages de haut goût.

