

ÉLEVAGE

Dès le mois d'août, nous effectuons des contrôles de maturité et des dégustations de baies afin de déterminer la date optimale pour la vendange. Chaque cépage est récolté séparément. À leur arrivée au chai, les raisins sont triés. Une partie des Syrah est vinifiée en grappe entière, l'autre ainsi que les Grenache est éraflée. La vinification se fait en cuve bois et inox suivant le même procédé que les vins du Château de Beaucastel. Après la vinification, les vins sont dégustés pour définir l'assemblage. Enfin, ils sont élevés en foudres pendant 2 ans.

CÉPAGES

Grenache, Mourvèdre, Syrah

14.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 15°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Belle robe rouge grenat profonde et intense aux reflets brillants. Le nez dévoile un bouquet aromatique complexe et généreux aux notes de cerise et de prune soulignées de notes épicées typiques de l'appellation comme le poivre noir, la réglisse, et une pointe de chocolat noir. Ample et soyeuse, la bouche est tout en élégance avec des tanins puissants parfaitement intégrés et de délicieux arômes de fruits secs et confits qui se prolongent sur une longue finale relevée d'une légère minéralité qui apporte de la fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

Magret de canard aux épices, plateau de fromages affinés, truffes et champignons.

