



ROUGE

CÔTES DE PROVENCE



MILLÉSIME 2019

CÉPAGES Cabernet Sauvignon - Syrah

DEGRÉS 14%

TERROIR & VINIFICATION

Notre vignoble est situé sur une formation géologique commune, le permien datant de l'ère Primaire. On y retrouve deux principaux types de sols : les schistes et le gré. Vendanges manuelles suivies d'un tri rigoureux. Macération de 3 à 4 semaines. Élevage en fût durant une année minimum.

DEGUSTATION

Robe grenat aux reflets rouge cerise. Notes de fruits noirs très mûrs, notes épicées de poivre et légères notes de café torréfié. Bouche toute en finesse avec une belle fraîcheur.

ACCORDS METS - VIN

Il s'accordera parfaitement avec une côte de bœuf grillée, des magrets de canard, ou encore un beau plateau de fromages au lait de vache.

FAMILLE PLACE