

### Cuvée Réservee

#### Viner & Processer



Druesort

- Grenache 80%
- Syrah 6%
- Mourvèdre 4%
- Andre druesorter 10 %



Terroir

- Jordbund dækket af småsten, blanding af ler og kalk med tendens til jernholdighed og sand.



Vinfremstilling og aldring

- Håndplukket
- Ingen afstikning, blanding af druesorter
- Indfødte gærstammer, spontan gæring
- Betonbeholdere, 12 dages gæring.
- Lagring : 2 år i 50 hl tønder.

#### Smagning & Opbevaring



Farve

- Mørkerød med lilla reflekser



Næse

- Modne røde bær (Burlat-kirsebær, hindbær), enebær, peber og garrigue, der udvikler sig til aromaer af stenfrugter (blåbær), læder, pels og underskov



Mund

- Rund, fyldig, kraftig og understøttet af raffinerede tanniner. Udviklingen giver mere krydrede og komplekse noter.



Opbevaring Servering

- **Anbefalet lagringstid: 5 til 20 år.**
- Passer til : Grillet rødt kød, lammeskulder med timian, visse karryretter og tapas. Serveres ved 16 °C.

