

Cuvée Réservee

Vin & Procédés



Cépage

- Grenache 80%
- Syrah 6%
- Mourvèdre 4%
- Autres cépages 10%



Terroir

- Sols recouverts de galets, mélange argilo-calcaire à tendance ferrique et sables.



Vinification
Elevage

- Vendanges manuelles
- Pas d'éraflage, assemblage des cépages
- Levures indigènes, fermentation spontanée
- Cuve béton, cuvaison 12 jours.
- Elevage : 2 ans en foudres 50hl.

Dégustation & Conservation



Couleur

- Rouge foncé aux reflets pourpres



Nez

- Fruits rouges mûrs (Cerise Burlat, framboise), genièvre, poivre et garrigue, évoluant vers des arômes de fruits à noyau (pruneau), cuir, fourrure et sous-bois



Bouche

- Ronde, généreuse, puissante et soutenue par des tanins raffinés. L'évolution donne des notes plus épicées et complexes.



Conservation
Service

- **Garde du vin estimée de 5 à 20 ans .**
- Accords : Les viandes rouges grillées, une épaule d'agneau au thym, certains curry et tapas. Servir à 16°C.

