

### Cuvée Setier

#### Scheda Tecnica vino



Varietà di uva

- Grenache 60%
- Syrah 20%
- Mourvèdre 20%



Terroir

- Terreno prevalentemente ricoperto di ciottoli.



Vinificazione  
Affinamento

- Vendemmia manuale.
- Nessuna diraspatura, assemblaggio di varietà di uve.
- Lieviti autoctoni, fermentazione spontanea.
- Vasche smaltate.
- Affinamento: 1 anno in vasche smaltate.

#### Degustazione e conservazione



Colore

- Rosso intenso con riflessi viola.



Naso

- Molto liquirizia, catrame e ciliegia di Burlat.



Bocca

- Finale potente e morbido.



Conservazione

- **Potenziale di invecchiamento stimato: da 5 a 10 anni.**
- Abbinamenti: carni rosse cotte, coniglio al timo e rosmarino, agnello delle 7, couscous speziato. Servire a 17°C.

