

La quête de l'excellence



Cépages : 95% Mourvèdre
5% Carignan



Localisation : St. Cyr-sur-Mer



Sols : Matrice sableuse chargée en cailloux calcaires avec des calcaires jurassiques et triasiques



Rendement : 32Hl/Ha

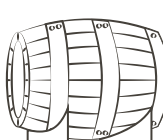


Vinification : Vendanges manuelles

Egrappage total

Macération d'une trentaine de jours avec contrôle des températures entre 23°C et 26°C

Pressurage et incorporation des jus de presse au jus de goutte après dégustation



Élevage : En fût de chêne français de 400 litres pendant 18 mois
Potentiel de garde : 10 ans

Médaille d'Argent - Concours Decanter 2017 (World Wine Awards)



L'oeil

Robe grenat dense et profonde, belle brillance.



Le nez

Nez complexe dominé par les fruits noirs (cerise, mûrs, cassis), cacao, réglisse, épices (poivre, cardamome, muscade).



La bouche

Bouche ample, fine et fondue. Des arômes de fruits noirs, d'olives noires soulignent la structure très harmonieuse et les tanins soyeux. Il existe un bel équilibre entre l'acidité et la complexité de la structure. La finale est longue et fraîche, toute en élégance.



Les accords

Fromages à pâte molle et croûte fleurie, côte de bœuf, daubes aux olives noires, légumes racines, magret de canard, terrine de sanglier.

Épicé | Fruité | Gourmand

Élégant | Fruité | Riche