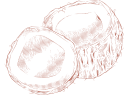




## PALETTE OLFACTIVE



Fruits rouges  
confits



Notes toastées  
& truffées

## DÉGUSTATION

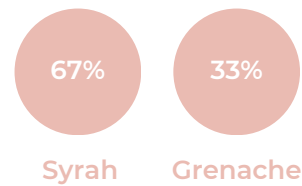
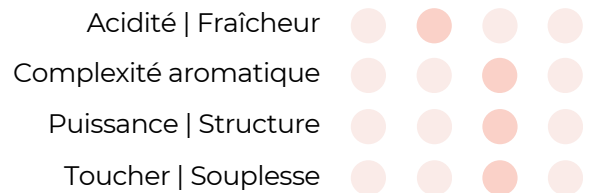
Sur nos terres escarpées, les Templiers bâtirent une fortification au Moyen Âge. Cette cuvée rend hommage à leur héritage, arborant fièrement la croix de l'Ordre. Issue de terroirs rigoureusement sélectionnés, la vinification est minutieuse, suivie d'un élevage en barriques de chêne français pendant plusieurs mois, conférant au vin profondeur et complexité. À la dégustation, le vin dévoile une robe violine aux reflets intenses. Le nez, complexe et séduisant, mêle notes toastées et truffées à des fruits rouges confits délicatement poivrés. La bouche, ample et structurée, révèle un joli gras, des arômes de pruneaux, et se prolonge sur une finale vanillée, élégante et persistante.

## ACCORDS METS ET VINS

Avec le gibier, les viandes en sauce et les viandes maturées. Il accompagne également les fromages de caractère, tels que le Beaufort, le Comté affiné ou une tomme de brebis affinée, qu'il sublime par sa profondeur et sa finesse aromatique.



## TYPICITÉ



## VINIFICATION

Les raisins proviennent de sols profonds, argilo-calcaires, exposés sur des coteaux ensoleillés à 410 mètres d'altitude.

Les vendanges sont conduites avec soin afin de préserver l'équilibre et la qualité des baies.

La vinification est minutieuse, suivie d'un élevage en barriques de chêne français pendant plusieurs mois, apportant structure, rondeur et complexité aromatique au vin.