



PALETTE OLFACTIVE



Mûres Cerises Notes poivrées

DÉGUSTATION

Laissez-vous emporter par une expérience unique, où chaque gorgée dévoile des saveurs intenses. Son habillage étincelant, paré de touches dorées, évoque des moments festifs et raffinés, où mystère et élégance se mêlent. Ce vin rouge se distingue par sa structure et son élégance, avec des arômes riches de fruits rouges mûrs, comme la cerise et la mûre, relevés de notes poivrées et légèrement fumées. En bouche, il offre une belle structure avec des tanins équilibrés et souples qui apportent une longueur agréable.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif avec de la charcuterie et des terrines.

Avec des viandes rouges cuisinées ou des plats en sauce.

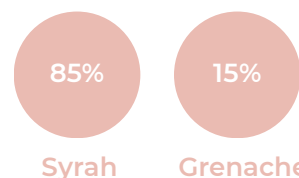
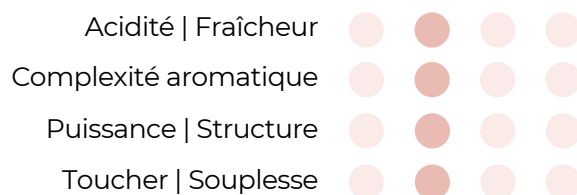
Avec des fromages affinés.

FORMATS DISPONIBLES

En rosé, blanc et rouge 75cl, et en rosé et rouge 150cl.



TYPICITÉ



VINIFICATION

Sols profonds, sable argilo-calcaires limoneux à 410m d'altitude.

La vendange est égrappée en totalité afin de préserver les arômes. Macération longue de 3 à 5 semaines et élevage en barriques de chêne.



AROMATIC PROFILE



Blackberry Cherry Pepper notes

TASTING NOTES

Enjoy a unique experience, where each sip reveals intense flavours. Its glittering packaging, with golden details, evokes festive and refined moments, where mystery and elegance come together. This red wine is distinguished by its structure and elegance, with rich aromas of ripe red fruit, such as cherry and blackberry, enhanced by peppery and slightly smoky notes. On the palate, it offers a fine structure with balanced, smooth tannins that add volume and pleasant length.

FOOD AND WINE PAIRING

As an aperitif with cold meats and terrines.

With cooked red meats and dishes in sauce.

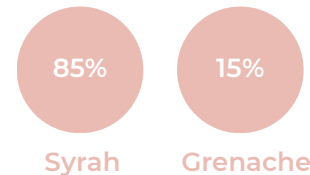
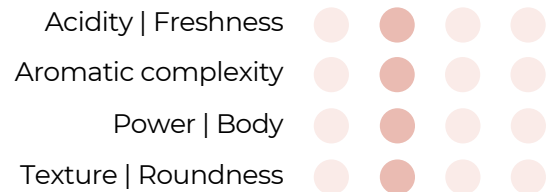
With mature cheeses.

AVAILABLE SIZES

Rosé, white, and red in 75cl, and rosé and red in 150cl.



TYPICITY



VINIFICATION

Deep, sandy clay-limestone soils at 410m altitude.

The harvest is completely destemmed to preserve the aromas. Long maceration (3 to 5 weeks) and ageing in oak barrels.