



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.

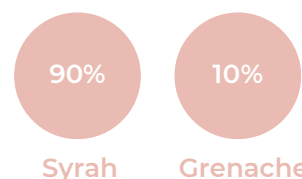
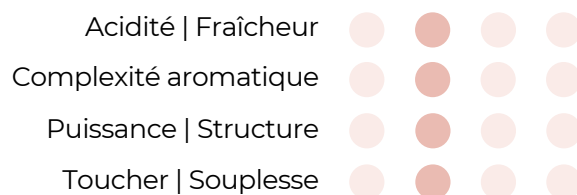
Avec des fromages affinés.

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.