

Notre vin de garde



LES VIGNES

Cépages: Syrah, Cabernet sauvignon

Rendement: 40 hl / ha

Sol: argilo calcaire

Vendanges: récolte triée sur table

L'ÉLABORATION

Vinification en cuve inox avec contrôle des températures et remontages quotidiens. Macération longue de 4 semaines. Élevage en fûts de chêne neufs pendant 24 mois.

Potential de garde: 10 ans

ACCORDS METS & VIN

Excellent sur une daube provençale, tournedos Rossini, gibiers en sauce, côte de bœuf grillée, fromages... Un vin à carafier si possible et servir légèrement rafraîchi en été.

DÉGUSTATION

Belle robe profonde à reflets grenats. Nez élégant avec ses arômes boisés et d'épices douces, on y trouve aussi des notes de petits fruits rouges bien mûrs. La bouche est ample, souple et bien structurée sur des tanins veloutés. Un vin harmonieux, d'un bel équilibre qui peut attendre encore quelques années avant d'être dégusté.



REVUE DE PRESSE ET RÉCOMPENSES



Gilbert & Gaillard 2018 87/100

Robe profonde, grenat. Nez boisé grillé sur fond de prunelle, de baies, d'épices douces, touche végétale. Bouche souple, qui semble avoir maîtrisé son élevage, pour ressortir un fruit très sain, très propre. Finale tannique végétale. Un vin à maturité.

Bettane & Desseauve 2019 15,5 /20

A boire jusqu'en 2024

Une robe légèrement évoluée, au nez: notes boisées bien intégrées, fruit noir, épices, havane, moka, laurier. En bouche très équilibré, d'une architecture admirablement fraîche et enrobée. Droit, souple, la mâche fine souligne ce jus séveux. Savoureux et séduisant.

Accord mets / Vins: tourtes aux lardons, daube et sauté d'agneau, côte de bœuf, cuisine italienne, Cuisine indienne, Côte de veau, légumes marinés ou grillés...