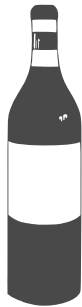




Notre cuvée prestige et confidentielle, issue de nos plus beaux raisins, baptisée en hommage à la Marquise de Sévigné, célèbre épistolière du XVIIème siècle, dont la renommée auréole de son prestige l'AOP « Grignan-les-Adhémar ».



En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges mécaniques avec triage embarqué

Sélection parcellaire de Grenache et Syrah.

Fermentation en cuve en béton. Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en barrique de deux vins, filtration légère. Sols argileux.



Œil: Couleur grenat, dense, reflets rubis.



Nez: Élégant, léger arômes de fruits noirs, légers arômes de poivre noir, subtils arômes d'amande grillée



Bouche: Franche, généreuse, charnue, tanins veloutés, rond, légèrement minérale, corps puissant, bonne intensité, bonne persistance.



Grenache (55%) / Syrah (45%)



Température de service: entre 16° et 18°.



A consommer entre 2020 et 2025.



Viandes rouges en sauce, Entrecôte grillée, Cailles rôties, Magret de canard, Tajine d'agneau



14 % Vol.

