

GRANDE GARDE ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE

VIN BIOLOGIQUE

PROFIL DU VIN

Issue d'une sélection de vieilles vignes et d'une vinification complexe, cette cuvée offre de sublimes vins gastronomiques au grand potentiel de garde.

CEPAGES

Vieilles vignes, 70% Syrah – 30% Grenache

VINIFICATION

Récolte à pleine maturité, grappes éraflée.

Fermentation alcoolique avec pigeages, remontages et délestage.

Macération post-fermentaire de 10 jours avec remontages en circuit fermé.

Elevage de 12 mois en fûts et demi-muids.

Assemblage des cépages neufs à 4 ans.

DEGUSTATION

Robe foncée de velours grenat. Intense parfum complexe et «fondu enchaîné» d'épices et de fruits noirs. Charnu, soyeux et long en bouche. Servir à 18°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce beau rouge de garde se boira avantageusement avec des viandes rouges. Dans sa prime jeunesse, des viandes faisandé ou gouteuse comme le mouton. Plus fondu après quelques années, il s'accompagnera avec des viandes plus délicates comme des côtes de bœufs

FORMATS

75cl / 150cl

