

IGP La Haute Vallée de l'Orb

Sols : Ruffe, argilo-calcaires, grès, basalte.

Cépages : Grenache, Syrah

Vendanges : Manuelles, en cagettes, avec tri.

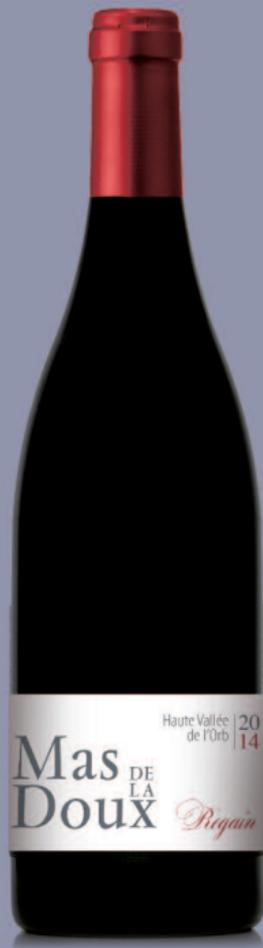
Date de récolte : Fin septembre début octobre

Vinifications : Traditionnelles, avec cuvaisons de 4 à 6 semaines.

Élevage : En cuves.

Notes de dégustation : Au nez ce vin montre un profil original qui marie arômes de cerises, de truffe et de genièvre à des notes de viande rouge. La bouche se montre souple et vive à la fois.

Conseils de dégustation : Ce vin, par son profil aromatique, accompagnera parfaitement des viandes rouges grillées mais aussi des viandes en sauce. Il pourra aussi s'allier à de nombreux autres plats. Pour s'exprimer au mieux, cette cuvée méritera d'être servie à une température voisine de 18-19°C. Une aération lui sera bénéfique dans sa jeunesse.



Piquin