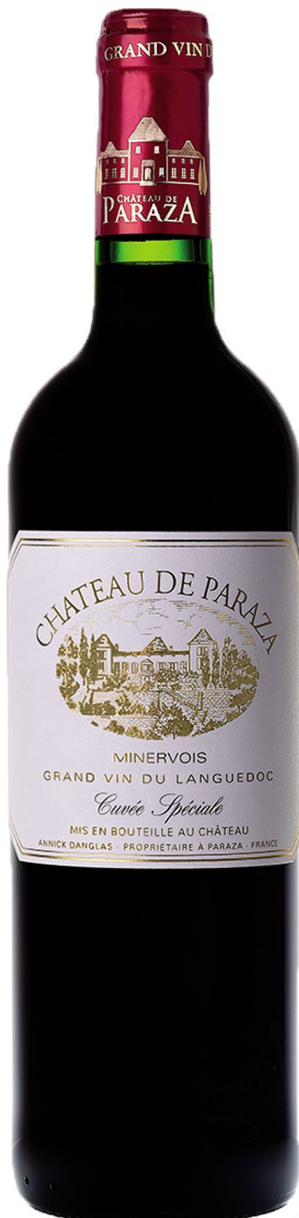


CUVEE SPECIALE ROUGE



CEPAGE

40 % Syrah, 40% Grenache Noir,
20 % Mourvèdre

SOL

Sol alluvionnaire et calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage.
Encuvage et macération durant 15 jours
avec les baies de chaque cépage et
fermentation alcoolique contrôlée avec
remontage et pigeage quotidien.
Assemblage des vins à l'issue puis
fermentation malolactique et mise en
bouteille .

DEGUSTATION

- Œil : Couleur rubis brillant
- Nez : Vin au bouquet intense d'épices, clou de girofle, noix de muscade et de fruits avec cerise noire et cassis.
- Bouche : En bouche, les tanins sont ronds et bien équilibrés. Une balance parfaite entre un vin frais en fin de bouche et des arômes de fruits rouges. Compagnon idéal des fromages et de bœuf en sauce.

GRAPE VARIETY

40 % Syrah, 40% Grenache Noir,
20 % Mourvèdre

SOIL

Alluvial soil and limestone

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest, destemming. Vatting and maceration for 15 days with the berries of every vine and controlled alcoholic fermentation with daily reassembly. Assembly of wines in the outcome then malolactic fermentation and bottling.

TASTING

- Colour : Bright ruby colour
- Nose : Wine with an intense bouquet of spices, clove, walnut of nutmeg and fruits with black cherry and blackcurrant.
- Mouth : In mouth, the tannins are round and balanced well. A completed balance between a fresh wine at the end of mouth and aromas of red berries. Perfect with cheeses and beef in sauce.