Infos techniques

Cépages

40% Syrah – 40% Braucol – 10% Merlot - 10% Duras

Ages des vignes

entre 15 et 35 ans

Rendement

45 hl par hectare

Récolte

La récolte commence au printemps par un épamprage manuel(opération consistant à éclaircir la végétation et à réguler le nombre de grappes par cep). Vient ensuite un effeuillage manuel, puis une récolte manuelle.

Vinification

La vendange est éraflée et foulée. La température est maîtrisée durant la fermentation. Après 3 semaines de cuvaison et une fermentation traditionnelle, le vin est mis en bouteille au printemps suivant.

Dégustation

Visuel

Couleur rouge grenat profond avec des reflets violets.

Olfactif

Nez intense et complexe. Très marqué par les notes de fruits rouges et plus particulièrement les arômes de cassis. On retrouve quelques notes d'épices.

Bouche

Attaque franche et ronde. Des tanins soyeux et fondus. Les arômes de cassis dominent aussi en bouche. Un vin très plaisant avec beaucoup de fruit et de la souplesse.

Garde

À boire assez jeune pour garder le côté très fruité de ce vin. Conservation de 3 à 6 ans selon les millésimes.

Accord met et vin

Il se marie très bien avec les viandes rouges plus particulièrement le magret. Il peut se servir également avec les fromages tel que le camembert, les tomes, comté, ou bien le cantal.