



Millésime : 2016

Appellation : AOP Côtes Roussillon Villages

Couleur : Rouge

Cépages : Syrah (35%), Grenache noir (30%), Carignan (20%), Mourvèdre (15%).

A la vigne

Sols : Calcaire, Galets, Schistes, Caillouteux

Age des vignes : 60

Vendanges : Manuelle

Rendement : 20 HI / Ha

A la cave

Vinification : Fermentation avec contrôle des températures de fermentation , Cuvaision longue 15 à 20 jours, Macération post-fermentaire avec pigeages réguliers et fréquents, Pigeage , Elevage en cuve, Elevage en barrique

Production annuelle (en nombre de bouteilles) : 6.000

Contenances : 0,75L

Dégustation

Robe : Grenat, Profond

Arômes : Poivre, Chocolat Noir, Réglisse, Garrigue, Sureau, Fenouil, Balsamique

Goût : Puissant (corsé, plein), Fruité, Tanins fondus, Persistant, Dense

Garde : 5 à 8 ans - Service : 14-16°C

Récompenses / Distinctions

92/100, Robert Parker (The Wine Advocate)Mai 2018

Flashez ce code pour plus
d'info sur ce vin :

