

cuvée: **L' APOSTROPHE**

Cuvée icône du Domaine, pour les amateurs de vins fruités et aériens.



Terroir : Argilo-calcaire (les amandiers vieilles vignes)
secteur du plan de dieu

Age du vignoble: 60 ans

Cépages: Grenache 70% Cinsault 20% Syrah 10%

Vinification: Vendanges manuelles et tri sélectif

Macération pré-fermentaire à froid, cuvaison 15 jours

Elevage: 8 mois sur lies fines en cuve inox

Dégustation: Vin rouge aux reflets violacés. Nez de fruits frais et d'épices douces

Bouche charnue et gourmande sur des notes de fruits rouges et noirs

Température de service: 17°C à 18°C

Mets: Grillades, volaille, champignon farcis et fromage

Garde: 4 à 5 ans

Production: 7.000 bouteilles