

cuvée: **VIEILLES VIGNES**

Expression d'une vieille vigne, intensité et élégance.



Terroir : Plateau caillouteux de Cabrières, Sable des Bois Dauphins, galets roulés de l'Arnesque

Âge du vignoble: 80 ans - 100 ans

Cépages : 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre.

Vinification: Vendanges manuelles avec tri sélectif
3 semaines de macération

Elevage: 12 mois en foudre (grenache, mourvedre) et pièces bourguignonnes (syrah)

Dégustation: Un hymne au Grenache, fraise écrasée, fruits noirs.

Bouche veloutée, concentrée et équilibrée par des tanins d'une finesse exceptionnelle.

Température de service: 16°C à 18°C

Mets: Gibiers, civet de sanglier de ma grand-mère, fromages affinés.

Garde: 15 à 20 ans

