



MOMENT INATTENDU

AOP Côtes de Provence
2021

CEPAGES :

Grenache (20%), Syrah (80%)

TERROIR :

Sols profonds formés de calcaire et de grès argileux, d'alluvions anciennes avec des cailloutis, propice à l'élaboration de grands vins.

VENDANGES :

Sélection de terroirs issus de vieilles vignes avec une moyenne d'âge de 35 ans et un faible rendement ; récoltés manuellement à maturité optimum sur des notes de fruité mur.

VINIFICATION :

Vinifié séparément cépage par cépage. Cuvaision d'environ 3 semaines avec remontages réguliers pour une belle extraction de la matière. Fermentation malo-lactique faite. Elevage puis assemblage.

ELEVAGE :

Elevage en cuve.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Œil : robe rubis aux reflets violets.

Nez : premier expressif nez de fruits rouges, qui s'ouvre ensuite sur des notes d'épices douces.

Bouche : Attaque en bouche souple sur le fruit et évolue vers une structure tendre et équilibrée, avec une finale fraîche.

CONSEIL DE SERVICE :

Ce Côtes de Provence rouge accommodera parfaitement les moments de convivialité et les plats provençaux, grillades, et même les desserts chocolatés. Température de service idéale : 18°C.

