



## MOMENT INATTENDU

AOP Côtes de Provence

**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.  
Cuvaion 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.

