



MOMENT SUSPENDU

AOP Côtes de Provence

CEPAGES :

Grenache (80%) Syrah (20%).

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 :

Vinification séparée et adaptée à chacun des cépages. Cuvaision d'environ 3 semaines avec remontages réguliers Fermentation malo-lactique faite. Elevage puis assemblage.

ELEVAGE :

12 mois sur lie fine en barrique bordelaise d'un vin pour une partie du vin destiné à l'assemblage final. Elevage ajusté pour chacun des cépages en fonction de l'évolution à la dégustation. Assemblage avant mise en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Rubis soutenu parée de nombreux reflets violine.

Nez : Bouquet intense qui dévoile des notes délicates et élégantes à la fois florales, violettes, fruitées relevées par la présence d'épices douces.

Bouche : L'équilibre en bouche repose sur une belle structure aux tanins veloutés et fins qui apportent une plénitude et accompagne les notes savoureuses de fruité noir qui se mêle aux effluves de vanille, thym, muscade. Finale longue et ample, soutenue par une discrète fraîcheur.

CONSEIL DE SERVICE : Un vin dédié à la gastronomie, avec un boisé discret mais présent, qui saura séduire des plats en sauce comme une daube de sanglier à la provençale. Température de service idéale : 15-17°C. A consommer de préférence dans les 8 ans.

