

2022



Cépages

50 % Grenache, 35 % Syrah et 15 % Mourvèdre

Production

25 000 Bouteilles 75 cl

Terroir et Vignoble

Sol argilo-calcaire situé dans le massif des Dentelles de Montmirail.
Certaines vignes sont cultivées en terrasse.

Vinification

Ce vin est issu de raisins triés et vendangés manuellement. L'assemblage final provient de cinq cuves différentes dont les longues macérations ont été gérées indépendamment.

Élevage

En cuve durant 10 mois minimum avant mise en bouteille.

Descriptif

Le vin présente une robe de couleur pourpre de forte intensité avec des reflets violets. Le nez est ouvert et expressif. Il dévoile des parfums provençaux de garrigues et de fruits noirs confiturés tel que le cassis et la cerise griotte, ainsi que des notes fumées et quelques touches poivrées. L'entrée en bouche est souple, délicate et de grande ampleur. Une fraîcheur élégante équilibre un milieu de bouche généreux et chaleureux. Les tannins sont présents, encore jeunes et réactifs. La finale est fraîche, avec une pointe d'amertume. C'est un vin qui offre un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur.

Conseil du sommelier

A consommer à 15/18 °C. Ce vin renvoie à une cuisine méditerranéenne et nous rappelle un déjeuner ensoleillé en terrasse entre amis.

Exemple d'accords:

Dos de cabillaud en croûte de tapenade, confit d'aubergine aux anchois.

Filet de rougets, coco de Paimpol et dés de chorizo

Gardiane de Taureau, embeurrée d'épinard et riz sauvage.

Commentaire de dégustation par l'école hôtelière de Tain l'Hermitage



Vin Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE