



Une cuvée atypique...

Terroir :

En garrigues, argilo-calcaire. Vendange mécanique.

Appellation : Vin de France

Assemblage :

60% Cabernet sauvignon, 40% Carignan.

Un travail sur le Cabernet Sauvignon pour en extraire la richesse, la complexité, l'élégance sans la structure imposante qu'il incarne souvent !

Vinification :

Vinifié et vieilli 6 mois en fût de chêne et 6 mois en bouteille.

Dégustation :

Belle robe rubis profond aux reflets légèrement violacés. Arômes de fruits rouges ; cerise douce et griotte. Finale soyeuse agréable, charpente fondue, belle ampleur et bon équilibre en bouche.

Se garde de 10 à 15 ans, jusqu'en 2030.

Conditionnement :

Bouteille de 75cl, bouchon en liège.

Carton de 6 bouteilles à plat.

Petite cuvée de 1100 bouteilles.

Prix caveau TTC : 15.00€