



Sélection parcellaire, art de l'assemblage, magie de l'élevage en fûts de chêne... une cuvée complexe, riche, élégante... une cuvée Spéciale !

Plot selection, Art of blending, magic of aging in oak barrels... a complex, rich, elegant cuvée... a Special cuvée!



Terroir

Cailloutis argilo calcaire.

Cépages

Syrah 70%, Grenache 20%, Mourvèdre 10%

Rendements

40-45 hl/ha

Vinification

Les raisins sélectionnés bénéficient d'une vinification traditionnelle avec une cuvaison de 3 semaines. Elevage de 12 à 15 mois, la moitié en barriques neuves, l'autre en barriques d'un vin.

Dégustation

Couleur rouge intense. Nez riche, ample complexe et finement boisé. La bouche présente des notes de vanille, d'épices et de fruits noirs. Vin de garde puissant et chaleureux.

Conseils

Servir à température ambiante sur viandes en sauce, rôties, un magret aux figues ou de l'agneau au thym.

Divers

Bourgogne Authentique - 750 ml
Cartons de 6 bouteilles couchées
600 bouteilles / pal EURO

Soil

Gravel limestone-clay soil.

Grape varieties

Syrah 70%, Grenache 20%, Mourvèdre 10%

Yield

40-45 hl/ha

Winemaking

The selected grapes are vinified traditionally with a vatting of 3 weeks. Oak ageing between 12 and 15 months, one half in new oak barrels, the other half in barrels of 1 year.

Tasting

Intense red colour. Rich and complex nose with a fine oaky flavour. The palate reveals vanilla, spices and black fruits aromas. Wine for cellaring that is powerful and warm.

Advice

Serve at room temperature on meat in sauce, roasted meat, duck breast with fig sauce or some lamb with thyme.

Other

Authentic Burgundy shape - 750 ml
Boxes of 6 lying bottles
600 bottles on EURO pallet

[DOWNLOAD PHOTO HD](#)

