

L'EXCELLENCE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ
ROUGE 2021

LA GAMME EXCELLENCE REPRÉSENTE L'ADN DU DOMAINE. ELLE COMBINE HUMBLEMENT EXPRESSION DU TERROIR ET ÉLÉGANCE POUR OFFRIR DES VINS GASTRONOMIQUES.

TERROIR

Argilo calcaire riche en schiste et quartz.

CÉPAGE

Syrah 80%
Grenache 20%

DENSITÉ DE PLANTATION

4000 à 4500 pieds/hectare.

TYPE DE TAILLE

Double cordon de Royat.

ÉLEVAGE

90% en barrique.

VINIFICATION

Cuve tronconique avec remontage et pigeage.

PRODUCTION ANNUELLE

9 300 bouteilles.

ALCOOL

14%

SERVICE

15°

CONTENANCE

75CL
150CL

DÉGUSTATION

Robe pourpre profonde, reflets violets. Notes riches et concentrées sur les fruits noirs mûrs, cerise kirschée, épices et Zan. Bouche ample et gourmande, on retrouve les fruits noirs en bouche et un côté poivré. Belle finale sur des tanins soyeux.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT

Au retour d'une cueillette de champignons et devant un feu de cheminée.

VIANDES

Côte de boeuf Wagu maturée.
Pithiviers de Colvert au foie gras.
Civet de lièvre à la royale.

POISSONS

Daube de poulpe à la provençale.
Morue sauce raïto.

LÉGUMES

Potée auvergnate.

FROMAGES

Brie à la truffe.

