

SECRETE ROUGE

APPELLATION AOP
CÔTES
DE PROVENCE

MILLÉSIME 2019

TERROIR Argilo calcaire

**MODE
DE
CONDUITE** Cordon de Royat
Haute Valeur
Environnementale 3

CÉPAGE 60% Syrah
40% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION Macération préfermentaire
à froid (10 jours)
Fermentation alcoolique
entre 28 et 30 °C.
Macération postfermentaire
en cuve béton (15 jours)

**POTENTIEL
DE
GARDE** 5 ans

CARACTÈRE Sa robe d'un rubis profond
offre une superbe palette d'arômes :
cassis, bâton de réglisse et quelques notes florales
Bien structuré par des tanins fins,
il dévoile une longue finale aromatique sur la réglisse
et le cacao
Un accord très réussi sur une côte de bœuf grillé

