



Dédicace

APELLATION AOP
CÔTES
DE PROVENCE

MILLÉSIME 2018

TERROIR Argilo calcaire

MODE Cordon de Royat.
DE Haute Valeur
CONDUITE Environnementale 3

CÉPAGE 80% Syrah
10% Grenache,
10% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION Macération préfermentaire
à froid (10 jours).
Fermentation alcoolique
entre 28 et 30°C.
Macération postfermentaire
en cuve béton (20 jours)
Fermentation malolactique

POTENTIEL
DE
GARDE 5 à 7 ans

CARACTÈRE Cuvée pourpre intense à reflets violacés
dont le bouquet complexe et puissant
développe des arômes de cassis,
de réglisse et d'épices
La bouche est structurée par des tanins denses,
parfaitement fondus dans la matière volumineuse
Un vin à déguster sur un petit gibier à plumes