



## CUVEE "SARRAZINE"

Vin biologique FR-BIO-10 Agriculture France certifié par Qualité France

Couleur Rouge, millésime 2017, mise en bouteille au domaine.

### VINIFICATION

Macération, pré-fermentaire à froid puis délestage répété, pigeage bourguignon et travail sur marc pendant 3 semaines pour cette cuvée haut de gamme. La particularité de cette cuve réside dans son élevage en barriques issu de différent tonnelier pour plus de complexité.

### DEGUSTATION

Très belle couleur pourpre, très intense, à reflets violacés. Le nez est d'une grande richesse, avec des notes de réglisse, de café, de poivre, mêlées à des notes de fruits rouges bien mûrs, des notes de prunes confiturées. La bouche présente beaucoup de finesse et de fruit; on retrouve également des notes épicées, et les tanins, très fins, donnent une grande persistance et une grande élégance en finale.

### ACCORDS METS ET VINS

Carré d'agneau

### TEMPERATURE DE SERVICE

Ce vin se boit idéalement à 17°C

### CAPACITE DE VIEILLISSEMENT

La capacité de cette cuvée est de 10 ans

### TERROIR

Epandage caillouteux calcaire dont la terre est constituée principalement d'argiles fines et de sable grossier, avec des strates de marne et de roches calcaire en sous-sol.

### CEPAGES

Syrah 90 %  
Viognier 10 %

### AGE DES VIGNES

7 ans pour le viognier  
25 ans pour la syrah

### CONDUITE

Cordon de Royat

### VENDANGES

Vendanges manuelles

### DEGRE D'ALCOOL

14 %

### SUCRE RESIDUEL

Aucun

### SO2 TOTAL

50 mg

### CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles, poids 8,5 Kg