



CUVEE "PURE QUINTESSENCE"

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

Couleur Rouge, millésime 2023, mise en bouteille au domaine.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid puis délestage et pigeage se succèdent pour extraire toute la richesse du raisin. Puis, rapidement à la fin de l'hiver, le vin est filtré et mis en bouteille.

DEGUSTATION

Très belle couleur pourpre, très intense, aux reflets violacés et brillants. Le nez est riche, intense, avec de belles notes de fruits noirs, de mûre, de myrtille, de cerise. La bouche est dense, concentrée, les tanins sont fins, on note un vin très fruité, charnu, sur des notes de fruits noirs et de réglisse.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin, par son côté digeste et original, peut se boire en apéritif, avec des viandes grillées, du petit gibier, ou un tartare du boeuf. Se marie bien avec le chocolat noir.

TEMPERATURE DE SERVICE

Ce vin se boit idéalement à 17°C

CAPACITE DE VIEILLISSEMENT

Nous conseillons de boire ce vin entre 2 et 3 ans.

CONSERVATION

A garder au frais
Température idéale : 14°C

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.

CEPAGE

Syrah 100 %

AGE DES VIGNES

4 à 30 ans

CONDUITE

Cordon de Royat palissé

VENDANGES

Vendanges mécaniques et manuelles

DEGRE D'ALCOOL

14 %

SUCRE RESIDUEL

Aucun

SO2 TOTAL

Aucun

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles, poids 8,5 Kg