



CUVEE "SARRAZINE"

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 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, de prunes confiturées. La bouche présente beaucoup de finesse et de fruit; on retrouve également des notes épicées. Les tanins, très fins, donnent une grande élégance et une grande persistance.

ACCORDS METS ET VINS

Carré d'agneau, parmentier de canard, joue de bœuf confite aux olives noires.

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