



CUVEE « EXPERIENCE » ROUGE 2022

I.G.P. (75 cl)

ATYPIQUE IRRESISTIBLE

Gourmandise et Epices



Gourmandise et Fraicheur

VINIFICATION ET ELEVAGE

« sols argilo-calcaires »

La vendange se déroule tardivement, entre le 10 septembre et le 10 octobre.

Les nuits sont plus fraîches sur notre secteur de l'arrière-pays varois et notre vignoble est situé à une altitude de 300 m. La récolte est réalisée de façon mécanique durant la nuit entre 3 et 9 heures le matin.

Les vignes sont très proches de notre chai de vinification ce qui permet d'apporter les raisins très rapidement au pressurage.

La période de la cuvaison est cruciale puisque c'est l'étape d'extraction de la couleur, de la structure et des arômes. Pendant ces 10 à 15 jours de cuvaison et fermentation, les remontages quotidiens et quelques délestages vont contribuer à une belle extraction des précurseurs d'arômes et des polyphénols présents dans les baies.

Après le pressurage de la partie restée solide, nous poursuivons l'élevage en cuve inox et fûts de chêne.

ASSEMBLAGE

40% Syrah—30% Merlot—30% Marselan
Assemblage de vin frais (30%) et vin vieilli en fûts de chêne (70%) pendant 12 mois

DEGUSTATION

Robe : couleur intense grenat aux reflets brillants

Nez : fruits rouges frais : fraises écrasées et groseilles avec de subtiles notes d'épices

Bouche : juteuse et généreuse avec des notes de fruits noirs gourmands (cassis) et d'épices douces (réglice)

Rondeur des tanins

La finale est souple et gourmande

ASSOCIATION CULINAIRE

Ce vin s'épanouira pleinement sur des viandes grillées, des légumes du soleil et en fin de repas sur les fromages.

Quelques idées: côte de bœuf grillé, ratatouille ou pâté en croûte de lapin aux noisettes

Il est conseillé de le servir légèrement frais (18°) pour mieux faire ressortir ses notes de fruits.

	HxLxP (cm)	Poids (kg)	UVC /carton
U.V.C.	32x7.5x7.5	1.4	6
Carton	16x33x25	8.5	90
Palette	170x120x80	790	540