



AOC Côtes de Provence
Vin Rouge



Millésime 2021



Terroir

Parcelle en coteaux, vieille vigne de 60 ans, schiste sableux.

Récolte

Les raisins sont récoltés à maturité poly phénolique.

Vinification

Foulage et égrappage total. Refroidissement des raisins récoltés à l'aide de glace carbonique. Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées pour préserver le fruité. Macération post-fermentaire d'une semaine. Séparation des jus de goutte et de presse lors du décuvage. Fermentation malolactique en cuves bois. Élevage de 18 mois en fût de chêne (1/3 fût neufs, 2/3 fût de 1 ou 2 vins).

Note de Dégustation

Robe rubis intense aux reflets violette. Nez puissant et élégant avec des notes de cerise noire, de poivre noir et garrigue. Bouche généreuse aux tanins structurés alliant avec élégance les notes de fruits noirs (cerise) et d'épices. Finale longue et harmonieuse.

Accords Mets

Le Sublime Rouge est un vin pour des plats de caractères. Une belle journée accompagnée de viandes rouges, riches et salées servies avec de petits légumes rôtis feront le parfait accord. Des fromages à pâte dure seront relever ses notes d'épices et son palet harmonieux.

Appellation

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée
Côtes de Provence

Millésime

2021

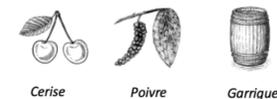
Encépagement

80% Syrah, 20% Grenache

Profil

Corps	●●●●●	Intense
Acidité	●●●●○	Élevé
Douceur	●○○○○	Doux

Saveur Primaire



Température de Service

18° - 20°C

Disponibilité

75cl

Degré Alcoolique

13,5 % Alc./Vol.

