

Cuvée Vieilles Vignes

AOC Coteaux varois en Provence (Provence), Rouge 2014

Les vignes cinquantenaires donnent à ce vin maturité et puissance.



LE VIN

La robe est rubis dense, le nez s'ouvre sur des fruits rouges.

Bouche complexe et piquante avec des notes de cacao allant vers des petits fruits rouges et de la cerise mure.

TERROIR

Sol argilo-calcaire, exposition sud sud-est pour les Mourvèdres. Sol graveleux pour les Grenaches.

CÉPAGES

Mourvèdre : 90%, Grenache noir : 10%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 12,5% vol.

Age moyen des vignes: Vignes de 50 ans pour les Mourvèdres, 30 ans pour les Grenaches.

Rendement: 35 hl/ha hL/ha

DÉGUSTATION

Vieillessement 7 à 8 ans.

ACCORDS METS-VINS

A servir en accompagnement d'une épaule d'agneau confite ou des préparations à la truffe.

