

Cuvée Clémence

AOC Coteaux varois en Provence (Provence), Rouge 2015



LE VIN

La robe est pourpre, dense. Le nez est toasté, beurre.
La bouche est ronde, souple, les arômes sont de prune, mure avec des notes de réglisse. Les tanins sont bien affinés. Le final légèrement cacaoté, du au passage de ce vin en barrique lui confère une belle élégance.

LE MILLÉSIME

2015

TERROIR

Sol argilo-calcaire en coteaux exposés Sud-Est.

VINIFICATION

Issu d'une longue macération, les jus ont fermenté un mois avec une attention journalière.

CÉPAGES

Syrah : 70%, Cabernet-sauvignon : 20%, Grenache noir : 10%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13% vol.

Rendement: 40 hl/ha hL/ha

ACCORDS METS-VINS

La complexité de sa présence en bouche lui permet d'accompagner des viandes rouges ou un civet.

