

Cuvée Capucine

AOC Coteaux varois en Provence (Provence), Rouge 2015

"un rouge racé, fin et savoureux..."



LE VIN

Robe rouge pourpre. Nez ample de groseille et fruits noirs, épicé et un peu boisé. La bouche est structurée avec des tanins fermes, du cassis, et un final de réglisse. Vin solide et complexe.

LE MILLÉSIME 2015

TERROIR

Sol argilo-calcaire en coteaux exposés Sud-Est.

CÉPAGES

Syrah : 75%, Grenache noir : 5%, Cabernet-sauvignon : 20%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13% vol.

Age moyen des vignes: Vignes de 15 ans en Syrah, de 20 ans en Grenache et Cabernet Sauvignon.

Rendement: 40 hl/ha

ACCORDS METS-VINS

Sa présence en bouche lui permet d'accompagner favorablement un feuilleté de truffes ou un gibier.

