

Millésime 2019

IGP Ardèche



TERROIR

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne

Sols : argilo-calcaire, grès

Climat méditerranéen

Âge des vignes : de 20 à 50 ans

Rendement : 28 hl/ha

CULTURE

Agriculture Biologique (certifiée ECOCERT)

CÉPAGES

40% Syrah, 40% Merlot et 20% Cabernet-sauvignon

VINIFICATION

Vendanges manuelles et égrappage

Fermentation en cuve inox de 30 jours sur chapeau de marc, pigeage quotidien et extraction soutenue des marcs

Infusion sur chapeau de marc d'une semaine

Élevage de 12 mois en fûts de chêne français

DÉGUSTATION

Robe profonde aux reflets violines

Nez d'une belle complexité aromatique aux notes de tabac, de cèdre, de cuir, de laurier et de poivre

Bouche dense à la finale fraîche et mentholée sur des notes balsamiques

ACCORDS METS & VIN

Carré d'agneau, gigot de 7h, viandes en sauces, gibiers, roquefort

Température de service : Entre 16 et 20 °C

Garde : 7 à 10 ans

Alcool : 14 %

SO2 : 16 mg/l.

