

Hypérion

Vendange d'Automne rouge

Millésime 2021

IGP Ardèche

« Une corbeille de fruits
confits pour les sens »



TERROIR

Sols : grès

Climat méditerranéen

CULTURE

Agriculture Biologique (certifiée ECOCERT)

CÉPAGE

100% Merlot

VINIFICATION

Vendanges et égrainage manuels, foulage aux pieds,
fermentation lente de 45 jours

En partie élevé en fûts de chêne

DÉGUSTATION

Robe brillante à la teinte grenat

Nez chocolaté sur le moka, la fève de cacao et la fève
de tonka

Bouche dense et gourmande aux notes de figue et de
confiture de casses

ACCORDS METS & VIN

Amuse-bouche, foie gras, gibiers, trianon au chocolat,
forêt noire

Température de service : Entre 12 et 16 °C

Garde : 5 ans

Alcool : 15 % alc./vol.

SO2 : 77 mg/l.

