

Hypérion

Vendange d'Automne rouge

Millésime 2020

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
bannane mûre

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 : 15,5 % alc./vol.

SO2 : 30 mg/l.

