

*Millésime 2017*

IGP Ardèche



#### **TERROIR**

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne

Sols : argilo-calcaire, grès

Climat méditerranéen

Age des vignes : de 15 à 32 ans

#### **CULTURE**

Agriculture Biologique (certifiée ECOCERT)

#### **CÉPAGES**

50 % Syrah, 30 % Merlot et 20 % Cabernet-Sauvignon

#### **VINIFICATION**

Fermentation sur chapeau de marc

Élevage de 12 mois en fûts de chêne français (Vosges)

#### **DÉGUSTATION**

Robe profonde à la teinte rubis

Nez intense et frais aux arômes d'eucalyptus, de camphre, de cade, de poivre noir avec une légère touche de suie

Bouche ample aux notes balsamiques, de garrigues et d'épices

#### **ACCORDS METS & VIN**

Côte de bœuf, carré d'agneau au thym, fromages fermiers

Température de service : Entre 16 et 20 °C

Garde : 5 à 7 ans

Alcool : 13,5 %

SO2 : 40 mg/l.

