

Cuvée 1925 *IGP PAYS D'OC*



Assemblage : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Grenache noir.

Vinification et élevage : Ces quatre grands cépages sont très suivis au cours de leur maturation avant d'être récoltés à la main pour pouvoir être vinifiés chacun dans une barrique de chêne, dans laquelle ils poursuivront leur élevage pendant neuf mois, le délai nécessaire pour cet assemblage. C'est ce qui fait l'originalité de cette cuvée.

Robe : Brillante et soutenue, elle est d'un pourpre intense avec des reflets violacés.

Nez : D'une grande intensité, la complexité du bouquet exprime des arômes de cerise à l'alcool, de sous-bois, de vanille, de réglisse sur une note finale poivrée.

Bouche : La rondeur et la complexité caractérisent le profil de cette cuvée, équilibrée par une grande persistance et des arômes de cerise à l'alcool, de réglisse et de vanille.

Accords : Cette cuvée 1925 accompagne parfaitement les viandes rouges grillées ou préparées, légèrement épicées ou aux herbes de Provence, les assortiments de charcuterie, le magret de canard ainsi que les fromages de caractère.

Garde : 5 à 8 ans

Servir de préférence à : 16-18°