

Cuvée *LES JARDINS D'ÉMILE* IGP PAYS D'OC



Assemblage : Syrah, Merlot et Grenache noir.

Vinification et élevage : Ces trois cépages sont récoltés à pleine maturité et sont ensuite vinifiés selon la technique traditionnelle en cuve, avec une macération de deux à trois semaines, avant un élevage de six mois en barrique de chêne.

Robe : Limpide et brillante, elle est d'un rouge soutenu avec des reflets grenat.

Nez : Bouquet complexe aux notes de violette, de réglisse, de poivron, de sous-bois et d'épices.

Bouche : Équilibrée et complexe, sur des tanins fondus, elle révèle une grande persistance sur des arômes de sous-bois, de garrigue, de réglisse, de vanille et de romarin.

Accords : Cette cuvée LES JARDINS D'ÉMILE accompagne plutôt les viandes 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 °