



Réserve

Typicité : vin au parfum de fruits rouges et noirs, d'épices et en vieillissant, de champignons, sous bois, cuir. On peut le conserver une bonne vingtaine d'années.

Service et accord du vin : on peut le servir à 16° ou 17° après l'avoir éventuellement carafé. Il accompagnera les viandes rouges et blanches rôties ou en sauce, les champignons et les fromages de vache ainsi que le Banon.

Type de sol : sol de Galets roulés, calcaire, argile et silice.

Encepagement : le grenache est toujours majoritaire. La syrah, le mourvèdre et le cinsault viennent compléter cette cuvée.

Vinification et élevage : tri rigoureux de la vendange. Durée de cuvaison de l'ordre de trois semaines. La température de fermentation se situe autour de 30-32°C. L'élevage est réalisé à 70% dans des foudres de 40hl, et à 30% dans des demi-muids (barriques de 600l). La durée de cet élevage est de l'ordre de 16 à 18 mois.

Ce que l'on peut en dire : voilà un vin d'une grande virilité et qui fait honneur à son terroir ! Fils du Mistral et du soleil, il sera, sur vos tables, l'ambassadeur de la Provence millénaire et de son caractère fort et chaleureux.