



SOURCE OR

AOC Côtes de Provence Rouge 2020

CÉPAGES :

60% Syrah / 30% Carignan / 10% Mourvèdre

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire

CONDITIONNEMENT :

Bouteille Massalia de 75cl

Carton de 6 bouteilles à plat en 75cl

CULTURE :

Agriculture raisonnée – Taille en cordon de Royat, labour & pâturage d'hiver – Ébourgeonnage – Désherbage mécanique – Vendanges mécaniques

VINIFICATION :

Vendange égrappée à 90% - Macération de 3 semaines à température régulée en cuve inox, puis vieillissement de 2 ans en cuve béton du XVIII^{ème}

NOTES DE DÉGUSTATION :

- Une robe rouge profonde aux reflets marronnés
- Un nez intense de myrtille, de liqueur de cassis, épicé et fruits rouges très mûrs
- Une bouche ronde et volumineuse, avec une belle structure fine et soyeuse et une final sur les fruits noirs

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 14 et 16°

GARDE : 5 à 7 ans

DEGRE ALCOOLIQUE : 13,5%

ACCORDS METS ET VINS :

Servi à température ambiante, ce rouge de caractère s'appréciera sur des plats de viande épicés et structurés comme une daube de sanglier ou une blanquette de veau et ses petits légumes. Sur les fromages, il trouvera également une place de choix avec du chèvre ou des tommes de Savoie.

