

Ivresse des Sens

A.O.P Côtes du Roussillon

Cépages

40% Syrah, 30% Grenache noir, 30% Carignan. Expo sud-ouest, production 45 HL/Ha. Sols argilo-calcaire.

Mode de Culture

Vignoble conduit en protection raisonnée. Observer et respecter pour produire, telle est notre devise.

Vinification

Raisins cueillis à maturité phénolique, vinification traditionnelle à partir de vendange égrappée. Elevage de 12 mois en fûts de chêne, renouvelés par quart.

Dégustation

- Belle robe rubis brillant

- Nez élégant et intense, dominé par les fruits noirs bien mûrs, un petit peu fumé avec des notes de tabac et olives noires
- Belle attaque en bouche, puis un tanin présent mais fondu. Une belle intégration de l'élevage sous-bois, parfaitement maîtrisé

Conseils

- Ce vin incontournable et charmeur accompagnera volontiers la cuisine de nos bistrotts pour des moments de pur plaisir entre copains

- Dégustation idéale dès maintenant jusqu'à 6 ans. Servir entre 16° et 18°.