



Nuit Noire

DÉGUSTATION

Le vin se présente sous une robe pourpre, d'une belle intensité. Le nez très intense s'ouvre d'abord sur des notes de fruits mûrs et confitures auxquelles viennent ensuite se mêler des parfums d'épices douces et de vanille.

CÉPAGES

Syrah, Grenache noir

VINIFICATION

Raisins éraflés en totalité, vinifiés en cuve avec un délestage et un remontage par jour. Longue macération avec un contrôle rigoureux des températures. Elevage de 12 mois en barriques de chêne français.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Entre 15° et 18°C.

ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Plats régionaux, viandes rouges ou fromages.

