

Le Souffle des dieux



DÉGUSTATION

La robe est profonde, d'un rouge cerise, aux reflets violacés.

Le nez, intense et complexe marie les arômes de fruits confiturés à des notes de clou de girofle et de moka.

La bouche d'une belle concentration, présente une remarquable longueur en bouche ainsi qu'un excellent potentiel de garde.

CÉPAGES

Syrah, Merlot.

VINIFICATION

Raisins éraflés en totalité vinifiés en cuve avec un délestage et un remontage par jour, longue macération. Assemblage après vinification. Elevage de 12 mois en barriques.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Entre 16° et 18°C.

ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Plats régionaux, viandes rouges ou fromages.

