

CONFIDENTIELLE ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

TERROIR

Sélection parcellaire ; schistes purs veinés de quartz blanc

CÉPAGES

Mourvèdre, Syrah

Ce vin est issu de raisins vendangés sur le Domaine, profitant de la certification biologique ECOCERT du vignoble, acquise depuis 1979.

LA VINIFICATION

Nous vendangeons la Syrah légèrement surmûrie pour la récolter en même temps que le mourvèdre qui est plus tardif.

Egrappage. Cuvaison pendant 30 à 40 jours des 2 cépages ensemble. Pigeage manuel. Pressurage pneumatique. Sélection des presses et entonnage.

L'ÉLEVAGE

De 10 à 14 mois selon les millésimes, en barriques de 300 litres, de chauffe moyenne, en chêne des forêts des Bertranges, Tronçais et de l'Allier. Bâtonnage, soutirage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe est grenat aux reflets grenat. Son nez est intense sur des notes de cerise mûres, senteurs de garrigue, de réglisse et fèves de cacao grillées. L'attaque est charnue et souple à la fois, l'évolution en bouche est élégante et fine, sur un touché lisse, de fruits charmeurs évoluant sur la cerise noire, les fruits rouges et le réglisse. Les tanins sont enveloppés par une belle texture. Un vin harmonieux, qui charme par son équilibre et son élevage de qualité.

ASSOCIATIONS METS ET VINS

Noisettes d'agneau.

Garde : 7 à 8 ans

Servir entre 14 et 16°C



FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD