

France – Côtes-du-Rhône Villages
Grenache, Syrah, Mourvedre, Carignan & Cinsault

« (...) à la fois intense, séveux et nuancé, parfumé de réglisse et de fruits noirs confits, avec de délicats accents rôtis. Il laisse en bouche une merveilleuse impression de finesse, doublée de plénitude. »

- Nadia Fournier, Le Guide du Vin-

Présentation

Petite-fille de vigneron, Anne-Marie est revenue à la culture de la terre, suivant ainsi le patrimoine familial, plutôt que de poursuivre la médecine, sa première pratique. Le choix de la vigne se dessine quand la famille lui transmet la propriété, elle reprendra donc, avec son mari, la culture de ces vignes qu'elle avait jadis délaissées.

Terroir & Vinification

Sises sur un sol caillouteux et argileux, les vignes sont taillées en fonction de contrôler le rendement. Elles sont travaillées manuellement en minimisant les impacts sur la terre nourricière.

Égrappage total, sans levurage, vinification à basse température et cuvaison de 3 semaines. Élevage de 12 mois en fûts bourguignons de 2^e, 3^e et 4^e passage. Non collé et non filtré.

Dégustation

Un fruité explosif de bleuets et de mûre confiturées, soutenu par de jolies notes boisées. Un nez puissant (fraise des bois, épices) que l'on retrouve dans une bouche ample, soyeuse et fraîche dès l'attaque, soutenue par des tanins veloutés.

Accords mets & vins

Excellent avec des plats comme un magret de canard laqué à l'érable, une viande rôtie avec sauce *mole* ou encore des brochettes d'agneau aux olives.

