



GRANDE CUVÉE

ROCHER DES CROIX 2016

AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

CÉPAGES

60 % Syrah - 40 % Mourvèdre

VINIFICATION

Des vendanges manuelles et sélectionnées avec soin, puis un élevage en barriques neuves pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Robe sombre, d'une jolie couleur grenat, brillante et transparente.

NEZ : Un nez d'une belle présence sur les fruits noirs (cassis, mûre), évoluant sur quelques notes de fruits à l'eau de vie, agrémenté de fragrances de pain grillé.

BOUCHE : Bouche puissante aux tanins affirmés mais sans aucune agressivité.

On retrouve avec plaisir les arômes de fruits noirs accompagnés de-ci de-là par des notes de sous-bois et de champignons. Un vin nerveux et puissant.

HARMONIE METS ET VINS

Vous pourrez accompagner ce vin sur une daube de taureau, un joli bourguignon, un pavé de cerf ou un magret de canard sauce poivre vert, et bien sûr, sur quelques fromages affinés.

Température de consommation : 16 à 18°C

A carafier deux heures avant de servir

Garde : 10 à 15 ans

Éléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles

