

Le Château

2020

AOP Côtes de Provence



Assemblage **76% Syrah, 24% Mourvèdre**

Degrés : 14.5%

Température de service : entre 16° et 18°C.

Formats : 50cl, 75cl.

Viticulture raisonnée certifiée Haute Valeur Environnementale . Vendanges mécaniques nocturnes. Macération prolongée de plus de 21 jours. Élevage en cuve béton. 13 000 bouteilles produites.

Dès le premier nez, ce vin dévoile des arômes expressifs de cassis et d'épices, typiques. À l'aération, des notes plus profondes de cuir viennent enrichir l'ensemble, apportant une belle complexité et une touche chaleureuse. En bouche, les tanins sont soyeux et bien intégrés.

La finale, persistante, laisse s'exprimer le fruit noir, les épices et ce délicat caractère cuir qui signe la personnalité du vin. Il accompagnera à merveille **un magret de canard ou une daube provençale.**

