



Secret de Cave

Une cuvée d'exception

MILLESIME

2016

CEPAGE & DENOMINATION

Syrah & Merlot
IGP PAYS D'OC

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Robe profonde de couleur pourpre. Le nez est complexe et se partage entre petits fruits noirs confiturés et épices. La bouche ample en attaque, persiste sur des notes de fruits rouges mûrs. La finale épicée (cannelle) et toastée apporte à cette cuvée une très belle complexité. Le temps et la garde lui donneront toutes ses lettres de noblesse.

ACCORDS METS & VIN

Magret de canard aux épices, Tajine, Pot au feu.
Pièce du boucher.

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir autour de 18/20°C. Garde 5 à 8 ans.

RENDEMENT & TERROIR

35 hl/ha. Sols argilo-calcaires de coteaux.

VINIFICATION

Traditionnelle avec longue cuvaison. Elevé et vieilli en fût de chêne français, haut de gamme, pendant 18 mois.

DESCRIPTION

Bouteille flacon bordeaux antique.
Carton couché de 3 bouteilles.

