



Secret de Cave

Une cuvée d'exception

MILLESIME

2017

CEPAGE & DENOMINATION

80% Syrah & 20% Petit Verdot

IGP PAYS D'OC

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Vin rouge intense et profond à la robe noire. Nez puissant sur la mûre, le cassis et petite note de cacao. Bouche persistante sur des arômes de fruits rouges et de réglisse. Les tanins très élégants et ronds donnent à ce vin finesse et douce longueur malgré sa jeunesse.

ACCORDS METS & VIN

Navarin d'agneau, Cailles farcies, Bécasse.
Pièces du boucher, saignantes ou en sauce marinée.
Plateau de fromages.

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 & ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle avec longue cuvaison. Elevage en fût de chêne français haut de gamme neuf pendant 18 mois.

DESCRIPTION

Bouteille flacon bordeaux antique.
Carton couché de 3 bouteilles.

