



EXTRAFRAGANCE ROUGE

IGP OC

Cépages

Syrah (94%), Viognier (6%)

Terroir

Vigne plantée dans la région d'Uzès pour bénéficier d'un climat plus frais. Sélection de notre parcelle de syrah plantée sur argiles blanches à petits cailloutis calcaires, à sous-sol unique d'argiles bleues.

Vinification - Elevage

Une micro-cuvée résultant d'un travail d'orfèvre...

Vendange manuelle tôt le matin. Tri minutieux puis éraflage des syrah uniquement. Encuvage en millefeuille en alternant une couche de baies de syrah avec une couche de grappes de viognier en surmaturité. Extraction douce par un pigeage quotidien mais macération sous-marc longue 3 à 4 semaines pour gagner en rondeur. Fermentation malo-lactique et élevage en fûts de chêne pendant 24 mois.

Température de service

Entre 16 et 20°C

Potentiel de garde

10 à 15 ans

Dégustation

L'assemblage subtil de la syrah et du viognier donne naissance à des arômes de cassis et de violette, accompagnés de notes fumées et cacaotées de l'élevage sous bois, qui évoluera en arômes des notes de truffe et d'humus avec les années. Un vin puissant, complexe et ample qui vous séduira les papilles.

Nous vous conseillons de carafier ou d'ouvrir le vin à l'avance dans ses 5 premières années.