



L'AFFIRME(E)



CEPAGE

Grenache, Syrah

SOL

Argilo-Calcaire.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange mécanique.
Egrappage, macération à froid,
fermentation sous contrôle des
températures, remontage et délestage.
Cuvaison de 26 jours.
Pressurage pneumatique.
Elevage 13 mois en barrique de 2 à 3 vins.

DEGUSTATION

- Œil : Robe grenat avec des nuances violettes.
- Nez : Complexe. Premières impressions de sous-bois, truffes, puis arômes plus vanillés, grillés et pralines. On finit sur du fruit mûr, cerise et confiture de fruits rouges.
- Bouche : Riche avec de la structure qui donne une belle tension au vin. Il y a des arômes assez mûrs puis une dominante de notes boisées caramel, café torréfié grillé.
S'accordera facilement avec du gibier et des plats en sauce épicée.

GRAPE VARIETY

Grenache, Syrah

SOIL

Clay Limestone soil.

VINIFICATION / AGEING

Mechanical harvest.
Destemming, cold maceration,
fermentation under temperature control,
winding and shedding.
Vatting during 26 days.
Pneumatic pressing.
Ageing 13 months in barrels from 2 to 3
wines.

TASTING

- Colour : Garnet colour with purplish shades.
- Nose : Complex. The first impressions are of undergrowth, truffles, then vanilla, roasted and pralines aromas. And in the end a taste of ripe fruit, cherry and red fruit jam.
- Mouth : The taste is rich with some structure that gives a beautiful tension. Aromas are quite ripe then woody caramel notes and roasted coffee.
To keep from 8 to 10 years.
Good with game meat and dishes with spicy sauce.