



Grande Réserve



CÉPAGES: 60% Syrah, 20% Grenache, 10% Carignan, 10% Cinsault.

VIGNOBLE: Sélection de parcelles à production modeste et de vieilles vignes sur les argiles gréseuses des coteaux exposés Sud, zone des « Balcons de l'Aude ».

VINIFICATION: Fermentation traditionnelle sur macération de cinq semaines en raisins triés. Remontages doux et aérations pendant la phase fermentaire. Pigeages au pied, extraction modérée.

DÉGUSTATION: Nez complexe de fruits noirs et épices finement vanillées. Bouche ronde évoluant sur une structure prometteuse avec une belle densité. La persistance des arômes est intéressante et suave.

Accompagnements: Servir sur un cassoulet académique cuisiné « maison » et gratiné dans son suc ou un canard au navet. Accompagnera favorablement un pavé de bœuf d'Aubrac ou un gigot d'agneau de l'Aveyron.

Température de service 16°C en été, 18°C en hiver.

VARIETIES: 60% Syrah, 20% Grenache, 10% Carignan, 10% Cinsault.

VINEYARD: Selection from plots of land with modest production levels and old vines on the sandstone clay soils of the south-facing "Balcony of the Aude".

VINIFICATION: Traditional fermentation with maceration for five weeks of selected and sorted grapes. Gentle pumping over and aeration during the fermentation phase. Cap punching and moderate extraction.

TASTING: Complex nose of black fruits and fine vanilla spices. A well rounded palate evolving towards a promising structure with delicious density. The aromatic length is interesting and suave.

Pairing: Serve with a homemade cassoulet with rich juices, or a duck with turnips. Will also perfectly partner an Aubrac steak or a leg of lamb from the Aveyron.

Serve at 16°C in summer, 18°C in winter.