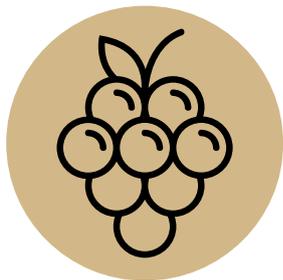


César Rouge

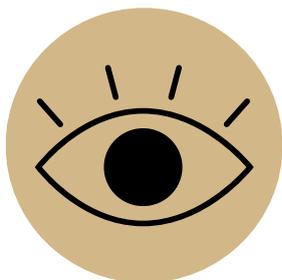
AOC CÔTES DE PROVENCE



80% Syrah,
20% Mourvèdre.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

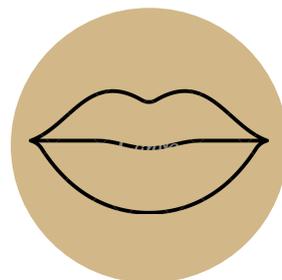
Vendange manuelle. Egrappage et encuvage. Fermentation à 25°C en cuve inox. Remontage doux plusieurs fois par jour durant toute la fermentation. Puis le vin est élevé en barrique de 400 L pendant 12 mois. Cuvaison 3/4 semaines sous marc.



La couleur est grenat intense.



Au nez, prédominent les fruits rouges, les épices et la vanille.



En bouche, cannelle, amandes grillées et une note de café. Le bois et tannins sont très fondus.

DÉGUSTATION

Structure	◆	◆	◆	◆	◆
Fraîcheur	◆	◆	◆	◆	◆
Amertume	◆	◆	◆	◆	◆
Fruité	◆	◆	◆	◆	◆
Equilibre	◆	◆	◆	◆	◆
Salinité	◆	◆	◆	◆	◆
Acidité	◆	◆	◆	◆	◆

POTENTIEL

Optimum de garde 4 ans.

Servir à une température de 16°C.
Carafe vivement conseillée.

