



## CUVEE "SARRAZINE"

Vin biologique FR-BIO-10 Agriculture France certifié par Qualité France

Couleur Rouge, millésime 2015, mise en bouteille au domaine.

### VINIFICATION

Macération, pré-fermentaire à froid puis délestage répété, pigeage bourguignon et travail sur marc pendant 3 semaines pour cette cuvée haut de gamme. La particularité de cette cuve réside dans son élevage au sein de barriques neuves issues de bois au grain extra fin.

### DEGUSTATION

Ce vin possède une robe pourpre, très intense, profonde, brillante. Le nez est très riche, et complexe, avec des notes florales, des notes de violette, de mûre, mêlées aux épices, à la réglisse. La bouche est fine, élégante, marquée par une belle fraîcheur, des tanins fins, ciselés, pour un vin à la fois concentré et fin, pour un très bel équilibre.

### ACCORDS METS ET VINS

Carré d'agneau

### TEMPERATURE DE SERVICE

Ce vin se boit idéalement à 17°C

### CAPACITE DE VIEILLISSEMENT

La capacité de cette cuvée est de 7 ans

### TERROIR

Epanchage caillouteux calcaire dont la terre est constituée principalement d'argiles fines et de sable grossier, avec des strates de marne et de roches calcaire en sous-sol.

### CEPAGES

Syrah 90 %  
Viognier 10 %

### AGE DES VIGNES

7 ans pour le viognier  
25 ans pour le syrah

### CONDUITE

Cordon de royat

### VENDANGES

Vendanges manuelles

### DEGRE D'ALCOOL

14 %

### SUCRE RESIDUEL

Aucun

### SO2 TOTAL

80 mg

### CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles, poids 8,5 Kg