



Cuvée Vin de Victoire

Appellation Sainte-Victoire
Côtes de Provence Contrôlée

ROUGE. MILLÉSIME 2010

Terroir Argilo-calcaire rocailleux, exposition Sud

Cépages Syrah 50% et Cabernet Sauvignon 50%

Vinification Cuvaison très longue.
Elevage 12 mois 20% en fûts de chêne.

Titre 13 % vol

Dégustation Robe rubis brillante et intense, nez de garrigue et d'épices. Bouche corsée et puissante avec dominance des arômes de pruneau et d'épices, avec une touche de romarin.

Garde Vin à conserver de 3 à 8 ans (à partir de sa production) avant qu'il n'exprime toute sa complexité.

Accords mets/vin :

Gibier

Côte de bœuf, Carré d'agneau aux herbes,

Daube provençale, Tomme de brebis

