

Dame de Piegros 2012

Cru Classé - Côtes de Provence



Vin de garde

Cépages :

50% Syrah, 50% Grenache

Vinification :

Parcelles vendangées à la main. Après égrappage, la macération et la fermentation alcoolique se déroulent entre 25° et 30° C pendant 15 à 25 jours. La fermentation malolactique est effectuée en cuves. Elevage 50% en barriques de 12 mois minimum.

Dégustation :

ROBE: Robe bordeaux aux reflets grenats.

NEZ: Un nez surprenant qui s'exprime sur des notes de fruits rouges (fraise, mûre, cerise).

BOUCHE: En bouche, le vin possède un beau volume et un équilibre remarquable. Après une attaque charnue, des tanins fins et veloutés tapissent le palais. Une élégante concentration s'exprime en finale sur des notes de cerises noires.

ACCORDS: Sa finesse et sa vivacité en font le compagnon idéal de la cuisine du terroir, plats mijotés (viande rouge, daube, civet, etc.) et des fromages à pâte dure.

Un passage en carafe de quelques heures est conseillé.