

Seigneur de Piegros 2016

Cru Classé - Côtes de Provence



Vin de gastronomie

Cépages :

26% Syrah, 38% Cinsault, 36% Grenache

Vinification :

Des parcelles sélectionnées. Vendanges mécaniques de nuit. Refroidissement de la vendange à 15°. Suivent le pressurage et la sélection des jus, débouillage statique à 13°C et la fermentation en cuves à température contrôlée entre 15° et 17°C. Après soutirage, le vin est filtré, et prêt à être embouteillé.

Dégustation :

ROBE: Robe rose pâle.

NEZ: Le nez tout en finesse, dévoile des notes de groseilles.

BOUCHE: En bouche, on retrouve les arômes de groseilles mais aussi de petits fruits rouges, de mûres et d'airelles. Belle intensité aromatique accompagnée d'une coquette fraîcheur en bouche. C'est un vin bien équilibré et complexe.

ACCORDS: Élégant rosé de gastronomie, à essayer sur de la truffe ou du caviar, veau, volailles, poissons cuisinés, Reblochon ou Mont d'Or et avec des desserts à base de crème, chocolat.