

LES SECRETS DE CORNILLE



CARACTÉRISTIQUES

2015

I.G.P.

Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

13% vol

CÉPAGES

Caladoc

50%

Marselan

50%

VENDANGES & VINIFICATION

La cuvée des Secrets est issue d'une sélection rigoureuse de nos meilleures parcelles. Les rendements maîtrisés permettent d'élaborer des vins de grande qualité. Les raisins sont récoltés à maturité optimale. La vinification a lieu dans les cuves bétons. Les raisins sont pressés à faible pression dans un but de limiter l'astringence. Les vins sont élevés séparément dans des barriques et demi muids de chêne français pendant 11 mois. L'assemblage est réalisé après dégustation de chaque barrique et demi muids en collaboration avec l'œnologue.

DÉGUSTATION

Une robe rubis teintée de reflets violets, annonce un nez légèrement mentholé mêlant épices douces et notes de torréfaction. Le palais se révèle ample et structuré à l'appui de tannins enveloppés ; il ne manque pas de fraîcheur et présente aussi une pointe de fermeté, gage d'un bon potentiel d'évolution en bouteille. La finale persiste sur les arômes de griotte avec une pointe toastée.

ACCORDS / METS

Ce vin s'accordera à merveille avec un gigot d'agneau, une cuisse de canard confit ou une gardianne de taureau. Il flattera aussi un délicieux plateau de fromage.

SERVICE : 18°C

GARDE

A boire dès maintenant

