

Haut Salettes Rouge


Région : Provence Var

Cépages : Mourvèdre 60%, Counoise 30%, Rolle 10%

Appellation : IGP Méditerranée



Le Vin et le domaine

- Sol : marno-calcaire
- Agriculture biologique 
- Le Haut Salettes rouge est davantage un vin d'infusion qu'un vin de longue macération. Nous limitons l'intervention humaine pour préserver le raisin dans tout ce qu'il a de plus brut. C'est en cuve tronconique que ce vin est élevé pendant 6 mois, ce qui assouplit les tanins pour une meilleure buvabilité.
- Le vin est très peu sulfité
- Mise en bouteille réalisée au Château



Dégustation

Robe : Claire et éclatante qui témoigne de la jeunesse et de la fraîcheur de ce vin printanier

Nez : Explosion de fruits rouge qui se complexifie sur des notes d'eucalyptus et de clous de girofle

Bouche : Souple et fruité, cerise en attaque, se finit sur une note de poivre blanc épicé



Conseils de dégustation

Température de service : 16° C

Accords mets et vin : Un régal sur le vitello tonnato et tout aussi appréciable en apéritif

Potentiel de garde : 10 ans



CARACTÈRE

Complexe  6/10

Persistant  6/10

Fruité  8/10

Tannique  4/10