Cayenne Rouge

Cuvée d'exception

Région : Provence Var

Cépages: Mourvèdre 95%, Syrah 5%

Appellation: AOP Bandol



Le Vin et le domaine

- Issu de nos plus vieilles parcelles de Mourvèdre, sol argilo calcaire
- Cuvée d'exception produite uniquement certaines années.
- Les grappes de raisins sont récoltées à la main et acheminées à la cave en caisses.
 Elles sont alors égrappées et foulées.
 Vient ensuite la fermentation alcoolique suivie d'une fermentation malolactique en cuve tronconique béton.
- Elevage 24 mois minimum en foudre.
- Mise en bouteille réalisée au Château



Dégustation

Robe: Robe noire profonde

Nez : Révèle des notes de fruits noirs et d'épices avec un côté très minéral (fumées, torréfiées) Bouche : Gourmandise, tanins soyeux, un bel

équilibre et superbe finale minérale





Conseils de dégustation

Température de service : 18° C

Accords mets et vin : plats mijotés comme la

daube de sanglier

Potentiel de garde : 25 ans



CARACTÈRE

Complexe	9/10
Persistant	8/10
Fruité	8/10
Tannique	9/10