



Divine Rouge 2014 - AOP Côtes de Provence



Le domaine est situé en plein cœur de la Provence, 40 km au Nord de St-Tropez; ou il profite d'un climat privilégié et d'une grande biodiversité. Les vignes représentent 18 hectares du domaine au milieu des Pins et de la garrigue.

Cépages: 60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon.

Production: 3200 bouteilles.

Degré d'alcool: 14.5%

Vinification: Vendange égrappée, puis foulée.

Macération à basse température pendant 5 jours.

Fermentation à 25°C. Stabulation sur marc pendant 26 jours après fermentation complète pour une plus élégante extraction aromatique et tannique.

Pressurage et entonnage en fut de 600 litres (boutes).

Élevage sous bois pendant 10 mois.

Notes de dégustation: Rouge très prononcé aux reflets noirs. Nez puissant, notes de fruits rouges très mûrs et d'épices. Attaque souple sur des notes de fruits rouges. Évolution en bouche sur un équilibre d'épices et de tanins, fin de bouche très riche sur des notes poivrées.

Accords Mets & Vins: Un vrai vin de gastronomie.

A déguster avec une côte de bœuf grillée, du gibier...