



Dédicace

APELLATION AOC
CÔTES
DE PROVENCE

MILLÉSIME 2011

TERROIR Argilo calcaire

**MODE
DE
CONDUITE** Cordon de Royat.
Viticulture raisonnée

CÉPAGE 80% Syrah
10% Grenache,
10% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION Macération préfermentaire
à froid (10 jours).
Fermentation alcoolique
entre 28 et 30°C.
Macération postfermentaire
en cuve béton (20 jours)
Fermentation malolactique

**POTENTIEL
DE
GARDE** 7 ans

CARACTÈRE Cuvée pourpre intense à reflets violacés
dont le bouquet complexe et puissant
développe des arômes de cassis,
de réglisse et d'épices
La bouche est structurée par des tanins denses,
parfaitement fondus dans la matière volumineuse
Un vin à déguster sur un petit gibier à plumes



Dédicace

APELLATION AOC
CÔTES
DE PROVENCE

MILLÉSIME 2011

TERROIR Clay Limestone

**MODE
DE
CONDUITE** Cordon de Royat
Reasoned culture

CÉPAGE 60% Syrah (Shiraz)
40% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION Pre-fermentary cold maceration during 10 days
Alcoholic fermentation between 28 and 30°C
Post-fermentary maceration in concrete vat for 20
Days
Malolactic fermentation and maturing in oak cask for
1 year

**POTENTIEL
DE
GARDE** 7 years

CARACTÈRE This wine has a deep purple colour with violet tints
The nose is powerfull and complex revealing
blackcurrant, spices and licorice flavours
The mouth is fullbodied with round and silky tannins
Serving on a small game bird