



QUINTUS

Cette cuvée 100% Syrah exprime toute la quintessence des jus libérés au pressurage.

Ce vin de garde à la production limitée, que l'on fait renaître les années d'exception, est le fruit d'une sélection rigoureuse de nos meilleures Syrahs poussées à maturité.

Appellation

IGP Oc.

Cépage

Syrah.

Âge des vignes

45 ans.

Terroir

Argilo-calcaires.

Conduite du vignoble

Cordon de Royat et Guyot à 6 yeux.

Rendement

30 hl/ha.

Vinification

Les raisins non foulés macèrent doucement dans des foudres en bois tronconiques afin de maîtriser l'extraction des composants les plus nobles et d'obtenir une concentration des tanins.

Elevage

En foudre pendant un an.

Dégustation

D'un rouge profond et intense, ce vin au nez de griottes confites évolue vers des notes de chocolat et de truffe.

Accord mets/vin

On lui accordera un long carafage avant de le proposer sur des gibiers, des viandes en sauce et des fromages affinés.

Servir à 15° - 16°C.