



QVINTVS

Cette cuvée 95% 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

AOP La Livinière.

Cépage

95% Syrah et 5% Mourvèdre.

Âge des vignes

45 ans.

Terroir

Argilo-calcaires.

Conduite du vignoble

Cordon de Royat et Guyot à 6 yeux.

Rendement

30 hl/ha.

Vinification

Après une macération courte, seuls les jus étant restés dans les baies non foulées sont sélectionnés pour cette cuvée.

Elevage

Sous bois durant 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.