



PATER FAMILIAS

Notre Pater familias (Père de famille en latin) est issu d'une parcelle de vieux Grenache âgée de plus de 70 ans, taillée en gobelet et cultivée sur des sols argilo-calcaires de l'ère du Miocène.

Appellation

AOP La Livinière.

Cépages

Grenache et Mourvèdre.

Âge des vignes

70 et 20 ans.

Terroir

Argilo – calcaire.

Conduite du vignoble

Gobelet.

Rendement

15 hl/ha.

Vinification

Vendanges entières ramassées à la main en caissettes de 10 kg et vinifiées en barriques de 400 litres. Macération en fûts ouverts avec deux pigeages quotidiens, puis un en fin de fermentation.

Élevage

En barriques pendant un an.

Dégustation

Ce vin riche et profond offre grâce à sa maturité poussée, une grande amplitude aromatique révélant des notes de kirsch, de prunes et de cassis.

Accord mets et vins

Il saura vous séduire en accompagnement d'une terrine de faisan, d'un canard braisé aux navets, d'un filet de bœuf aux truffes ou d'un risotto aux cèpes.

Servir à 15°C.