



QUINTUS

Cette cuvée 95% Syrah exprime toute la quintessence des jus libérés au pressage.

Ce vin de garde à la production limitée, que l'on fait renaître uniquement 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 utilisés 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.