

Cuvée LES DENTELLES *Côtes du Roussillon Villages Rouge*

Cépages : 50 % Grenache noir, 30 % Syrah, 20 % Carignan.

Age des vignes : De 40 à plus de 100 ans.

Sols : Schistes et granit.

Rendement : 20 hl/ha.

Vendange : Manuelle, la sélection des baies est effectuée dans le vignoble et à la cave sur une table de tri.

Vinification : Traditionnelle.

Elevage : 18 mois en demi-muids et cuve ciment.

Descriptif : Cette cuvée est l'une des premières cuvées du domaine et la grande sœur de la cuvée Constance. Elle se différencie par un passage en fût, ce qui lui donne de la puissance associée à de la fraîcheur avec une dominante de fruits rouges et des tanins fondus

Accords mets et vins : Elle peut être servie avec des gigots d'agneaux, des pièces de bœuf grillées, canard rôti, lapin au saupiquet. Servir aux alentours de 15°C.

Vieillessement : A boire maintenant ou laisser vieillir jusqu'à 10 ans.

Notation : Millésime 2015 : Wine Advocate : 91-93 points
Millésime 2016 : Wine Advocate : 92-94 points
Jeb Dunnuck : 92 points

