



EXTRA



Vin de France Red | Multi-vintage

This Vin de France, resulting from a unique élevage method, is a tribute to innovation! The different vintages, aged separately, were then blended into Vinarium®. This final aging in a truncated wooden vat was favored to bring structure and complexity to the wine.

CREATION

GRAPE VARIETY

20% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre, 20% Caladoc, 20% Viognier.

TERROIR

Selection of exceptional terroirs from the Rhône Valley: Mourvèdre on limestone soils, Grenache and Syrah on sandy soils, Caladoc and Viognier on clay-limestone soils.

VINIFICATION

Cold pre-fermentation maceration of several weeks promoting the diffusion of aromatic compounds. Vinification in truncated conical wooden vats.

AGING

Vintage years raised separately then final blending for a passage in Vinarium® for 30 months before bottling.

“This multi-vintage wine, with all its finesse, reveals a silky and fruity texture.”

TASTING

 Garnet red with terracotta highlights.

 Bouquet of ripe red fruits, subtle hints of herbs and spices.

 Aromas of blackcurrants and dried blueberries, slightly saline finish.

Cellaring potential: 2030+

Service: 15-17 °C





EXTRA



Vin de France Rouge | Multi-millésimes

Ce Vin de France, issu d'une méthode d'élevage unique, est un hommage à l'innovation ! Les différents millésimes, élevés séparément, ont ensuite été assemblés en Vinarium®. Cet élevage final en cuve tronconique bois a été privilégié pour apporter au vin structure et complexité.

CRÉATION

CÉPAGES

20% grenache, 20% syrah, 20% mourvèdre, 20% caladoc, 20% viognier.

TERROIR

Sélection de terroirs d'exception de la vallée du Rhône : les mourvèdre sur sols calcaires, les grenache et syrah sur sols sableux, caladoc et viognier sur sols argilo-calcaires.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid de plusieurs semaines favorisant la diffusion des composés aromatiques.
Vinification en cuve tronconique bois.

ÉLEVAGE

Millésimes élevés séparément puis assemblage final pour un passage en Vinarium® pendant 30 mois avant mise en bouteille.

“Ce vin multi-millésimes tout en finesse révèle une trame soyeuse et fruitée.”

DÉGUSTATION



Rouge grenat aux reflets tuilés.



Bouquet de fruits rouges mûrs, touches subtiles d'herbes et d'épices.



Arômes de cassis et myrtilles séchées, finale légèrement saline.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 15-17 °C

