



SM 4rd Edition

Côtes-du-Rhône | Non vintage

When Septentrional meets Meridional, you get Cuvée SM! A unique and captivating blend of two vintages, combining the elegance of Syrah and the generosity of Grenache.

CREATION

GRAPE VARIETY

50% Syrah, 50% Grenache.

TERROIR

Syrahs come from 9 parcels located on sandy, granite and loess soils. Grenaches come from 15 parcels located on terroirs of sand, gravel and rolled pebbles.

VINIFICATION

Hand harvest.
Table sorted and complete destemming.

AGING

2/3 of the Syrah are aged in truncated wooden tank for 20 months. The rest in one-wine barrels.
Grenache are aged in concrete vats to preserve the purity of the fruit

*“ The northern Rhône
and the southern Rhône
finally united in this
vintage, both elegant and
generous. ”*



TASTING



Deep ruby red.



Aromas of blackcurrant and blueberry, hints of flowers.



Dense and deep. Aromas of chocolate and dark cherries. Long finish.

Cellaring potential: 2030+

Service: 14-16 °C



SM 4rd Edition

Côtes-du-Rhône | Non millésimé

Quand Septentrional rencontre Méridional, on obtient la cuvée SM ! Une alliance singulière et captivante de plusieurs millésimes mariant l'élégance de la syrah et la générosité du grenache.

CRÉATION

CÉPAGES

50% syrah, 50% grenache.

TERROIR

Les syrahs proviennent de 9 parcelles situées sur des sols sableux, de granit et de loess. Les grenaches sont issus de 15 parcelles situées sur des terroirs de sables, de graviers et de galets roulés.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur table et éraflage total.

ÉLEVAGE

Élevage de 2/3 des syrahs en cuve tronconique bois pendant 20 mois. Le reste est élevé en fût de 1 vin. Élevage des grenaches en cuve béton pour préserver la finesse du fruit.

“ Le Rhône nord et le Rhône sud enfin réunis dans cette cuvée à la fois élégante et généreuse.”

DÉGUSTATION



Rouge rubis profond.



Arômes de cassis et de myrtilles, notes de fleurs.



Dense et profonde. Arômes de chocolat et de baies noires. Finale longue.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 14-16 °C

