



# LA GOURMANDE

## AOP Côtes de Provence

### ROUGE 2020

#### GASTRONOMIE

Puissante et complexe, La Gourmande tient son nom de nos plus vieilles parcelles de Syrah. Cette cuvée d'exception, à la matière étoffée, dévoile un bouquet aromatique généreux, une belle rondeur ainsi qu'une finale chaleureuse.

**Robe :** Intense aux reflets de griottes sauvages

**Nez :** Généreux aux notes grillées et fruitées

**Arômes :** Notes torréfiées de cacao et de fruits noirs confits

**Accords mets et vins :** Viande sauvage, braisée, mijotée, dessert au chocolat



Daube de boeuf



Ris de veau



Gâteau au chocolat



Syrah (95%),  
Grenache (5%)



60 ans  
Sol mica-schistes



7 à 10 ans



19 à 20 °C



Fermentation en cuves de  
chêne français puis élevage  
de 12 mois



Travail du sol permanent, ni  
désherbants ni insecticides,  
certifié Vin Biologique par  
ECOCERT



75 cl

