



CÉPAGES

Cabernet Sauvignon 34%
Mourvèdre 20%
Syrah 46%

AOP Côtes de Provence

ROUGE 2018

Terroir :

Le terroir de l'A.O.P. Côtes de Provence est étagé en terrasses "Restanques". Il bénéficie d'un ensoleillement maximal, bercé par les brises marines et le Mistral. Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires. C'est dans cet amphithéâtre naturel que sont situés les vignobles du Domaine de Souviou.

Vinification :

Vendange et tri à la main, éraflage des raisins. Vinification par cépage et macération de 12 à 18 jours. Elevage en cuve inox pendant 12 mois. Mise en bouteille au Domaine et stockage dans le chai climatisé.

Dégustation :

Robe rouge grenat, cristalline. Le nez est frais et expressif sur des notes de fruits rouges et fruits secs, tourbes et sous bois. En bouche, l'attaque est vive accompagnée d'arômes de fruits rouges et de basalte. La finale est soyeuse et minérale.

Accord mets et vins :

Vous l'apprécierez aujourd'hui dans sa jeunesse comme dans 2 ou 3 ans à maturité. Ce vin de bistronomie s'apprécie lors d'un barbecue, accompagné de lasagnes ou de légumes farcis.

Température de service : Entre 15° et 18°C

Taux d'alcool : 12,5%

