



CÉPAGES

Mourvèdre 80%
Syrah 10%
Cabernet Sauvignon 10%

AOP

Côtes de Provence

« SIGNATURE RJ »

ROUGE 2018

La cuvée Côtes de Provence « Signature RJ » 2018, signée des initiales de Roger Jaar, propriétaire du Domaine Souviou, est travaillée dans un esprit Bandolais. En effet, le cépage Mourvèdre, prédominant dans l'assemblage, confère puissance, structure tannique et un beau potentiel de garde au vin. Issue d'une production confidentielle, cette cuvée est sublimée par un élevage de plusieurs mois en fûts de chêne.

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 4 semaines. Elevage de 6 mois en fûts de chêne de 2 vins. Mise en bouteille au Domaine et stockage dans le chai climatisé.

Dégustation : Robe grenat sombre, intense. Au nez, le bouquet complexe, mêle des notes florales, de fraises des bois, de chêne et réglisse. En bouche, des notes d'immortelle, cumin, fruits noirs, pruneau confit et café. Les tannins sont fins et soyeux avec une belle persistance aromatique.

Accord mets et vins : Carafage du vin conseillé avant dégustation. A apprécier aujourd'hui dans sa jeunesse comme dans 7-8 ans à maturité. Ce vin, signé par Roger Jaar, se marie à merveille avec une côtelette d'agneau au thym, un magret de canard à l'orange ou du faisán.

Température de service : Entre 16° et 18°C

Taux d'alcool : 14%

