

# LA MÉLODIE DE L'ÂME



## Le rouge "Gabriel"

Sol argilo-calcaire recouvert de cailloutis.  
Mourvèdre 40%, Grenache 40%, Syrah 20%

### *Vendange :*

Manuelle. Double palissage optimisant ainsi la photosynthèse pour une maturité optimale. Vendange en vert.

### *Vinification :*

Vinification traditionnelle avec éraflage et foulage. Pigeage et remontage, maîtrise des températures en cuves inox thermorégulées. Élevage séparé par cépage. Macération longue pour la syrah.

*Appellation :* IGP mont Baudile 2020

### *Nez :*

Arômes épicés de garrigue et de menthol, suivis par la fraise mûre et le cacao. Une fois aéré dans le verre, des arômes de violette font leur apparition avec un fond de fruits rouges plus marqué.

*Verre :* Robe pourpre limpide et brillante avec de légers reflets violets.

### *Bouche :*

L'attaque est douce avec une bonne fraîcheur, et s'associe dans un parfait équilibre avec la puissance et la sucrosité du vin. Les tanins sont présents en bonne quantité. Des arômes de cassis accompagnés par la violette et le cacao torréfié. Bonne persistance aromatique avec des notes florales et torréfiées.

*Carafier une heure avant de déguster entre 16 et 17°C.*