

L'ESPRIT



CARACTÉRISTIQUES

2020
I.G.P.
Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue
13% vol

CÉPAGES

Syrah	75%
Cabernet franc	15%
Marselan	10%

VENDANGES & VINIFICATION

Les raisins sont vinifiés dans des cuves bétons. Des opérations de remontage et délestage sont effectuées plusieurs fois par jour pour extraire les arômes, la couleur et les tanins. La macération dure trois semaines. Les raisins sont ensuite pressés. Les jus de goutte sont séparés des jus de presse, ces derniers étant plus astringents. Ce n'est qu'après la dégustation que nous décidons de l'assemblage.

DÉGUSTATION

Drapée dans une robe rubis soutenue à reflets violette, l'Esprit rouge exhale un nez complexe de fruits noirs aux subtiles notes épicées ; le palais se montre souple et généreux grâce à des tannins enrobés.

ACCORDS / METS

Ce vin est apprécié à l'apéritif en accompagnement d'une planche mixte de charcuterie et fromages. Vous pouvez aussi le déguster avec un coq au vin ou simplement une grillade.

SERVICE : 17°C

GARDE :

A boire dans sa jeunesse. Ce vin peut être gardé 3 à 4 ans dans des conditions optimales.

