



# LA PUNITION

## AOP Côtes de Provence

### ROUGE 2019

#### GRAND VIN DE GASTRONOMIE

La cuvée PUNITION tient son nom de la longue et difficile vendange d'une parcelle de vieux ceps de Carignan plantés en 1945, un peu laissés à l'abandon et dont on n'a pu tirer que 25 hl à l'hectare, que les vendangeurs fuyaient dès la première heure passée courbés, trop dur, trop chaud, trop sec, trop peu de raisins par souche.

La Punition pour le vendangeur, pas pour l'amateur qui découvre ce vin issu de fruits mûrs et gourmands.

**Notes de dégustation:** poivrés, légèrement kirschés, grain serré, tanins ronds et gras, équilibré et suave.

**Accord mets et vins:** avec de fines tranches de Lonzo Corse ou de Pata Negra Bellota Bellota et quelques bons amis. Plats provençaux traditionnels, tians d'aubergine, épaule d'agneau au four, pavé de boeuf piqué aux olives,...



Lonzo Corse



Carré d'agneau



Tian d'aubergines

 Vieux Carignan (50%) & Grenache

 90 ans

 3 à 5 ans

 18 à 20°C



Vinification traditionnelle - Fermentation en cuves béton, pas d'élevage en bois.



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



75 cl

