



# LA GOURMANDE

## AOP Côtes de Provence La Londe

### ROUGE 2014

#### GRAND VIN DE GASTRONOMIE

La cuvée La Gourmande est composée de nos plus belles et plus vieilles vignes de Syrah et d'un soupçon de grenache, élevée pendant 12 mois en barriques bourguignonnes de 228 litres.

Le résultat est d'une grande puissance; les tanins sont riches et les arômes de fruits rouges et noirs d'une fraîcheur explosive.

**Notes de dégustation:** Nez généreux et grillé, dévoilant des parfums de petits fruits noirs confits, de cerise, de cacao amer et une note d'élevage bien torréfié. Bouche ample, ronde, charnue et lisse, dotée de tanins à laisser fondre. Robe intense, bouquet puissant et complexe de fruits mûrs confiturés et d'épices (cannelle), matière riche, fruits noirs écrasés (mûre, cassis) reviennent dans une finale chaleureuse.

**Accords mets et vin :** viande rouge, Boeuf braisé, gibier, dessert au chocolat noir.



Viande rouge

Gâteau au chocolat

Gibier



Syrah (95%) & Grenache (5%)



60 ans



7 à 10 ans



19 à 20°C



Fermentation en cuves de chêne français puis élevage de 12 mois en barriques.



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



75 cl

