

# G.

Cépages: 90 % Syrah  
10 % Grenache

## Vinification:

Après une cuvaison de 15 à 20 jours environ, la Syrah et le Grenache sont pressés et mis en fûts de chêne.

Au bout de 10 mois d'élevage nous sélectionnons les meilleures barriques, les assemblons et les embouteillons après une petite filtration.

## Dégustation:

La cuvée G. est d'un rouge grenat foncé, l'intensité olfactive est très riche de fruits rouges confits aux parfums vanillé et réglissé. En bouche, c'est un vin tannique, puissant et charpenté.

## Accord mets vins:

Il convient de déguster la cuvée G. à température ambiante, 20 ° C pas plus. Cette cuvée sera parfaite sur une épaule d'agneau farcie aux herbes de Provence ou un pavé de bœuf au poivre vert.

## En cave:

La cuvée G. est un vin de garde. Il se consomme dès sa deuxième année et peut vieillir facilement 8 à 10 ans.

