



L' Effet Papillon Rouge

AOP coteaux d'Aix-en-Provence



Ce vin rouge est une allégorie de notre terroir, élaboré avec nos plus vieilles vignes. En apportant un soin à de multiples détails, avec passion nous recherchons le meilleur .

Cépages : Syrah 80 %, grenache 15 %, mourvèdre 5 %

Terroir : Sol argilo-calcaire caillouteux en coteaux à 380 mètres d'altitude.

Vendange : Manuelle, égrappage et foulage.

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid. Levure indigène. Remontage et pigeage durant la fermentation. Elevage en barrique pendant 12 mois.

Viticulture : Agriculture biologique depuis 2007
Certifié AB par Ecocert

Dégustation : La robe est d'un sombre rouge grenat. Le nez complexe et intense, présente des notes de fruits noirs, mûre, myrtille. En bouche, l'attaque est dominée par des notes d'épices, de poivre noir ponctuée de note de réglisse. La finale, persistante, laisse une sensation de fraîcheur, ample et élégante.

Suggestions d'accompagnement : Epaule d'agneau confite à l'ail, côte de boeuf, Gardianne de taureau, Pieds-paquets, daube provençale, entrecôtes grillées aux anchois, Alouettes-sans-tête, souris d'agneau aux figes.

Service : 16°C

Durée de garde: 8 ans à 10 ans (voir plus)

Type de Bouteille	Bouchage	Contenant	Poids par bouteille
Bordelaise grand vin	Liège naturelle	75 cl	1,345 KG
Palette Europe	Colis par carton	Colis par palette	Poids palette
120cm/80 cm	6	100	805

