



Cuvée Désir, Cellier de la Crau, AOC Côtes de Provence, Rouge, 2024

AOC Côtes de Provence, Provence, France

"Le vin est un professeur de goût, il est libérateur de l'esprit et l'illuminateur de l'intelligence." - Paul Claudel



PRÉSENTATION

Grâce à un ensoleillement exceptionnel sur des sols schisteux et argilo limoneux. Nos vignes donnent naissance à des vins modernes, lumineux et aromatiques au sud de la Méditerranée sur la Côte d'Azur entre Toulon et Hyères.

VINIFICATION

Sélection parcellaire
Macération pré fermentation à froid
Fermentation régulée à 24°C
Cuaison de trois semaines sous marc
Elevage en cuve 6 mois

CÉPAGES

Carignan, Mourvèdre, Syrah

14 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

ASPECT VISUEL

La robe est intense avec des reflets pourpre profond

AU NEZ

Le nez s'oriente sur des notes de fruits mûrs et des épices

EN BOUCHE

La bouche est soyeuse, ronde et longue. Une jolie matière laisse présager une garde de 3 à 5 ans

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera vos plats mijotés tel qu'un Bœuf Bourguignon, un Civet de porcelet aux cèpes ou encore un Parmentier de canard ou des Pieds Paquets.

Pour les amateurs de fromages, il se mariera avec le Morbier, le Comté ou le Beaufort.

Pour les plus gourmands ce vin pourra accompagner une forêt noire

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Desserts, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes rouges

