



FANTASTIQUE Rouge 2018

L'expression ultime de 40 ans de savoir-faire au service de l'excellence.

Récolte : Septembre 2018.

Alcool : 14%/Vol.

Appellation : Côtes de Provence La Londe (AOP).

Particularité : Cru Classé Côtes de Provence.

Certification : Vin biologique - FR BIO 01 Ecocert.

Enregistré à la Vegan Society.

TERROIR

Localisation : La Londe-les-Maures (83).

Sol : Argilo siliceux, structuré de galets et quartz éclatés.

Spécificité : Sol filtrant, bien orienté en coteaux.

Climat : Littoral Méditerranéen, chaud et sec.

VINIFICATION

Cépages : Syrah, Grenache.


Méthode : Macération pelliculaire à froid avant fermentation en cuve. Vinification thermorégulée. Élevé entre 18 et 24 mois en fûts neufs. Collage et filtration avant mise en bouteille.





Volume : 5 000 cols équivalent 75cl.
(Seulement 0,4% de notre production).


Formats : C6 en 75cl, C3 en 150cl.

NOTES DE DÉGUSTATION

 **Oeil :** Une robe pourpre et intense aux reflets brillants.

 **Nez :** Frais et concentré, il séduit par ses notes balsamiques et de chocolat mentholé. Un éclat aromatique épicé et toasté. En toile de fond, la cerise et les baies noires sauvages se dévoilent.

 **Bouche :** Une texture soyeuse et satinée, sur laquelle se pose des tanins poudrés comme le chocolat, et imprime des notes épicées, boisées, chocolatées. La cerise griotte et le cassis juteux rafraichissent cet ensemble luxueux sur la finale.

 **Accords mets/vins :** Pigeon cacaoté à la royale, agneau confit et polenta crémeuse, risotto au cèpes, ou encore plats de viandes grillées.

 **Service et conservation :** Température de service à 18°C. Vin de longue garde, vous pouvez conserver vos bouteilles 8 à 10 ans. Mise en carafe conseillée.

