



SYMPHONIE Rouge 2019

Puissance subtile, douce et précise. Un vin d'exception, le souvenir d'un moment de plaisir éternel.

Récolte : Septembre 2019.
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. Élevage en barriques durant 12 mois (50% de fûts neufs par millésime). Collage et filtration avant mise en bouteille.



Volume : 28 000 cols équivalent 75cl.
Formats : C12 en 50cl, C6 en 75cl, C3 en 150cl.

NOTES DE DÉGUSTATION

 **Oeil :** Une intensité visuelle sublimée par la robe pourpre grenat, vive et brillante.

 **Nez :** Un univers subtil et sculpté en profondeur par les fruits noirs et confits (cassis, cerise noire, bleuet), mais aussi par des tons épicés (cannelle), vanillés, chocolatés, légèrement toastés conforté par la barrique. Des parfums de réglisse, de prune, et de poivre s'entrelacent avec des herbes aromatiques en fond.

 **Bouche :** La bouche vous surprendra par son volume soyeux, soutenu par le fruit, généreux et digeste. Des notes boisées et satinées se superposent aux arômes imprégnés d'épices, de chocolat, de réglisse, de cerise noire, mûre et cassis qui rafraîchissent cet ensemble luxueux.

 **Accords mets/vins :** Vin noble et de caractère, il accompagne parfaitement une pluma ibérique glacée avec sa réduction de cassis épicée, purée de patates douces, un risotto de petit épeautre aux girolles, un filet de boeuf Wellington.

 **Service et conservation :** Température de service idéale à 8°C. Un vin noble à apprécier dès aujourd'hui ou à conserver 3-4 ans.

