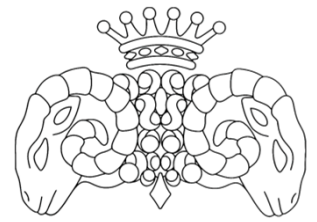


Rouge Tête de Bélier



Robe grenat intense, limpide aux reflets de violette.
Le nez est marqué par des notes de petits fruits noir mûr, se développe sur des notes plus confites et épicées soutenues par un boisé bien fondu.
La bouche est intense, généreuse, complexe. La palette aromatique est large, fruits rouges, épices (régilisse, poivre), boisés (pain grillé).
La finale est délicieuse avec un boisé bien intégré et des tanin veloutés.
L'ensemble est bien équilibré, puissant et élégant que l'on peut apprécier maintenant ou dans une quinzaine d'années.

CEPAGES :

70 % Syrah, 20 % Grenache,
2 % Carignan, 8 % Mourvèdre

VINIFICATION :

Vendange triée
et égrappée
Vinification Traditionnelle
en cuves bois, cépages séparés.
Macération de
35 à 50 jours.

ELEVAGE :

18 mois en fûts Taraseau/Damy
chêne Français, chauffe moyenne
longue, pour sucrosité et
assouplissement des tanins, sur
lie fine, Syrah/Mourvèdre neuf / 1
vin

CONTENANT :

75 cl Bourgogne
150 cl, 300 cl,
600 cl, 1200 cl



Couleur	Rouge
Millésime	2012
Appellation	AOP Languedoc
Terroir	St Drézéry
Sol	Argilo-calcaire avec galets roulés par le Rhône au Quaternaire
Rendement	25 hl/ha
Température service	16° - 18°
Accords mets / vins	Viandes grillées, Canard, Gibier à plumes