

CLOS DIÈRE

« La Barrique »

Rouge

2020



Appellation: Côtes de Provence
Région: Arrière-Pays varois – Plateau triasique
Sol: Argilo-calcaire
Degré d'alcool : 14 °
Cépage: Syrah - avec un soupçon de Grenache et de Cabernet Sauvignon

VINIFICATION

Les raisins sont soigneusement ramassés à la main puis sont passés sur une table de tri et dans un égrappoir. Une partie de la récolte a été mise en cuve en baies entières, une autre partie a été foulée. Macération pelliculaire pendant plus de trois semaines à 24-28+. La plupart du temps sans intervention humaine (pas de poussage, pas de délestage, juste quelques remontages). Cette cuvée n'est ni filtrée ni colée. Vieillesse pendant neuf mois dans des barriques neuves de chêne français.

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES

C'est une cuvée à la robe rouge violette et au nez très fruité, offrant des notes de fruits murs et de fruits confits. La puissance aromatique de la syrah laisse une belle longueur en bouche tout en intégrant des notes boisées équilibrées.

C'est un vin de garde qui pour développer tout son potentiel devra patienter quelques années dans votre cave.

Garde : 10 ans et plus
Temp. Service : 16°C-18°C

ACCORDS GOURMANDS

Le Clos Dière l'Œuf s'appréciera aussi bien sur rôti de biche aux aïelles que sur un Tournedos Rossini.