

Domaine Rabiega

Rouge

2020



Appellation: AOP Côte de Provence
Région: Arrière-Pays varois – Plateau triasique
Sol: Argilo-calcaire
Degré d'alcool: 13,5%
Cépage: 60% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 5% Grenache

VINIFICATION

Les raisins sont soigneusement ramassés à la main puis placés dans de petites caisses. Après une fermentation en cuve inox puis en fût de chêne ouvert, ce vin est élevé en parti en œuf béton et en fûts de chêne neufs.

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES

Très jeune, cette cuvée présente un nez fruité et assez puissant dominé par les fruits rouges et noirs comme la myrtille. Il est légèrement boisé avec un bois bien fondu. Un bel équilibre tout en longueur. Sans conteste ce nouveau millésime gagnera à être vieilli quelques années.

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

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'appréciera aussi bien avec un parmentier de confit de canard, que sur des fleurs de courgettes farcies aux bœuf et aux cèpes.