

Au domaine Sainte Marie des Crozes, en Languedoc, nous croyons en une énergie déployée dans le respect de notre terre, de notre environnement, par une Agriculture Biologique et la maîtrise des produits ajoutés. Nous travaillons dans un esprit créatif pour innover et aller toujours plus loin dans la recherche, l'amour du métier transmis dans un vin inspiré élégant et convivial. Nos vignes entourées par la garrigue qui confère à nos vins les senteurs de thym et d'aubépine.



85% Syrah
15% Grenache



13.5%



750 ml



Vendange verte, palissage vertical, effeuillage.
Vendange traditionnelle.
Rendement : 30 hl/ha
Sols : argilo-calcaires
Age vignes : 24 ans



Macération longue avec 2 délestages quotidiens pendant 30 jours pour une extraction douce des tanins (fermentation sous marc).



Élevage en fûts de chêne français pendant 12 mois.



Couleur :

Belle robe cerise, très soutenue aux reflets pourpres.

Au nez :

Très intense et complexe, présente des notes de fruits confiturés, auxquelles viennent se mêler des parfums de cacao et de torréfaction, parfaitement intégrées.

En bouche :

Puissant et chaleureux, avec à la fois beaucoup de gras et de volume. Les tanins sont très présents, dès l'attaque et la finesse de leur grain laisse présager d'une très bonne évolution en bouteille.

Accords mets & vin :

S'accorde avec viande en sauce, cassoulet, gibiers.

Taux de sucre : 0,4 g/L



Servir à 18°C.



Garde 10 ans

Distinction : 90 points James Suckling
16,5/20 Jancis Robinson

