

Le Clos Peyrassol

Rouge - A.O.P. Côtes de Provence

Situation

Côtes de Provence

Encépagement

85 % syrah, 15 % cabernet-sauvignon

Vignification et Elevage

Vendanges manuelles, égrappage, foulage, trie manuel, encuvage par gravité, fermentation à température contrôlée +/- 28°C. La vinification se déroule cépage par cépage, de manière traditionnelle, avec alternance de pigeages doux et de remontages. Durée de cuvaison de 3 à 4 semaines.

Accord Mets et Vins

Dans sa jeunesse et servi frais, il sera le compagnon idéal d'un steak de thon grillé. Sa palette aromatique trouvera toute son expression en accompagnement, quelques années plus tard, d'un généreux tajine d'agneau aux pruneaux. Légumes du potager grillés ou chèvre fermier affiné trouveront également un accord parfait avec ce vin de gourmet.



Dégustation

Le premier nez étonne par sa belle complexité aromatique : des notes de mandarines légèrement confites, de mûres sauvages, éclatent au sein d'une élégante minéralité. La bouche ample et volumineuse exalte des arômes de fèves de cacao, de vanille bourbon. La syrah exprime également tout son caractère fruité et presque floral de pivoine. Les tanins crayeux, se perdent enfin dans une finale soyeuse, veloutée, d'une grande fraîcheur ! A carafier pour libérer tout son potentiel.

Description

Le vignoble de Peyrassol possède un terroir d'exception qui lui permet de produire des vins AOP Côtes de Provence dans les trois couleurs. Nés d'un savoir-faire plusieurs fois centenaire, les vins de Peyrassol sont la plus parfaite expression de la qualité du terroir et représentent l'essence même de la Provence. Frais, raffinés et délicats, ils accompagneront parfaitement vos moments de partage et de détente, et vous surprendront avec des arômes puissants et harmonieux.