

**Cuvée**

Bastien

Appellation

AOP Côtes-de-Provence

Couleur

Rouge

Millesime

2016

Encépagement

Mourvèdre (25 ans)

50% et vieux Carignan (60 ans)

30%, Syrah 20%.

Température de dégustation : 17**Vinification**

Vendange manuelle. La vinification se fait en deux temps sous régulation des températures de fermentation à 25 °:

Début de fermentation avec ses levures indigènes en macération semi-carbonique pendant 8 jours. Un délestage en fin de fermentation.

Type de vin

Méditerranéen, 13°alc.

Robe grenat. Fruité (macération semi-carbonique), petits fruits noirs, épicé, poivré, genièvre. En bouche, complexité allant vers des notes de torréfaction

Accords mets/vin

Viandes rouges grillées, charcuterie, fromages.

Garde

5 ans