



VIN BIOLOGIQUE
AGRICULTURE FRANCE
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-10

L'histoire : c'est la première « cuvée confidentielle » élaborée par le domaine en 2005. Une parcelle de vieux Grenache a donné tout son potentiel. Les demi-muids choisis pour l'élevage ont porté les noms respectifs de David et Goliath.

Cépages : 95 % Grenache noir - 5 % Syrah.

Terroir : Argile rouge et galets roulés.

Âges des Vignes : 80 ans.

Superficie : 1 ha.

A la vigne : Agriculture biologique. Taille traditionnelle en Gobelet. Travail du sol, apport de compost de mouton pour la vie du sol.

Vinification : vendange manuelle. Tri à la vigne. Egrappage. Levures indigènes. Macération 3 semaines / 1 mois. Remontages et pigeage. Elevage 12 mois en demi muids de chêne français (600 l).

Dégustation : Robe rouge intense aux reflets prune. Nez complexe de fruits noirs très mûrs et compotés, essences de bois rares. Bouche puissante et droite, aux tanins serrés. Arômes de cerises (Kirsch), d'épices, notes toastées.

Pour les amoureux des vins rares.

Accords : seul... ou avec une côte de bœuf, une épaule d'agneau.

Fromage : un Salers, un Beaufort.

Ou pour sublimer un chocolat noir Grand Cru !

Garde : plus de 15 ans.

Distinctions :

2018 : Noté 88+ par Robert Parker

2017 : noté 89 par R. Parker / noté 93 par Jeb Dunnuck

2016 : noté 96 par R. Parker

2015 : cité dans le guide Hachette 2018

2012 : noté 90 par Robert Parker

2011 : noté 90 par Robert Parker

2010 : noté 93 par Robert Parker

2009 : noté 92 par Robert Parker

2007 : 1 étoile guide Hachette 2011