



# Cuvée d'ANTAN



CEPAGES : 80% Grenache Noir, 20% Syrah

TERROIR : Sols en terrasses villafranchiennes.

MOYENNE D'ÂGE des vignes : 44 ans

RENDEMENT : 46 hl/ha

HISTOIRE DE LA CUVEE : Considérée comme une arrière-grand-mère. Cette cuvée a vu défiler les décennies mais n'a pas pris une ride. La recette n'a presque pas changé depuis les années 50.

PALISSAGE sur 1 fil des Grenaches et sur 2 fils pour les Syrahs.

RECOLTE DES RAISINS : Ramassage en machine à 70%

ERAFLAGE en totalité

DUREE DE CUIVISON de 3 Semaines avec macération pelliculaire

DUREE DE FERMENTATION rapide : 10 jours avec contrôle des températures entre 20-28°

ELEVAGE en cuve béton

MISE EN BOUTEILLES à la propriété

DEGUSTATION : Jolie robe cerise. Vin typique de la vallée du Rhône au goût d'antan (Majorité de Grenache noir). Nous relevons des notes de laurier frais et de romarin. Sa bouche est très élégante aux tanins doux et délicats.

GARDE : 5 à 6 ans

CONDITIONNEMENT : Bouteille Bourgogne 75cl.

SERVICE : 15 - 16°C

ACCORDS METS & VINS : Gardianne de taureau, Côte de Bœuf.