



CEPAGES : 50 % Cabernet 50 % Syrah

TERROIR : épandage caillouteux

MOYENNE D'AGE des vignes : 24 ans

RENDEMENT : 70hl/ha

HISTOIRE DE LA CUVEE : Clin d'œil au film « Les demoiselles de Rochefort », où l'on a voulu décliner ses 2 sœurs jumelles en 3 couleurs tout en apportant finesse et élégance.

PALISSAGE sur 1 fil pour les Cabernets et 2 fils pour les Syrahs.

RECOLTE DES RAISINS en machine

ERAFLAGE en totalité

DUREE DE CUIVISON d'1 mois avec macération pelliculaire

DUREE DE FERMENTATION rapide : 3 semaines avec contrôle des températures entre 20-28°

ELEVAGE en cuve béton

MISE EN BOUTEILLES à la propriété

DEGUSTATION : Joli robe rouge cerise. Un nez délicat aux notes de poivron et fruits rouges, cerise, fraises, groseilles. Une bouche toute en légèreté, aux tanins veloutés, final épicée.

GARDE : 1 à 2 ans

CONDITIONNEMENT : 750 ml

SERVICE : 15- 16°

ACCORDS METS & VINS : Salade de foies de volailles, gratin dauphinois, boudin à la crème d'oignons, saint Marcellin, saint Félicien