



Le Sprint



TERROIR

Abrité du Mistral par le Mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail, le vignoble s'épanouit dans un site naturel classé Réserve de biosphère par l'Unesco. Nourri par de sublimes espaces grandeur nature, le terroir argilo-calcaire exalte ici les fruits d'une typicité unique en Provence.

CEPAGES

* 100% Syrah

VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité optimale.
Pressurage délicat.
Fermentation du vin de base en cuve inox thermo régulée.

DEGUSTATION

La robe est d'une couleur élégante à nuance « abricot clair ».

Le nez est discret et très « méridional » avec des senteurs de fruits d'été où dominant l'abricot et la pêche jaune.

En bouche ce sont surtout les petits fruits rouges qui dominent, notamment la groseille et la framboise des bois.

L'ensemble est gourmand et croquant.

Température de dégustation : 8 à 10 °C

ACCORDS CULINAIRES

Idéal en apéritif, il peut aussi accompagner des desserts.

Agréable dès à présent il se conservera 3 ans en cave.