



LA NORIA

Rouge 2020



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

Grenache 50% - Syrah 40% - Mourvèdre 10%

VINIFICATION

Récolte à maturité optimale des trois cépages.

Vinification en cépage séparé pour développer les caractéristiques de chacun. Macération d'environ 15 jours avec remontage bi quotidien pour une extraction délicate des arômes et de la couleur.

Elevage 12 mois en barrique de chêne français

DEGUSTATION

Avec sa couleur rouge profond à reflets orangés, la Noria nous raconte son histoire.

Notre terroir et cet élevage particulier confèrent à la Noria 2020 une dominante d'épices provençales et de fruits secs.

La bouche est sur des notes de cacao, de chocolat noir mais aussi de cerise confite.

Température de dégustation : 16 à 18 °C

ACCORDS CULINAIRES: Une belle côte de Bœuf.

Agréable dès à présent il se conservera encore 7 ans en cave.

*** The Wine Enthusiast ***
 91 POINTS Millésime 2016

*** The Wine Advocate ***
 89 POINTS Millésime 2014

