



LA NORIA

Rouge 2022



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

D'une couleur « locale », beau rouge Rubis intense faisant penser aux cerises de Venasque.

Le nez aussi très « cerise noire » mais aussi fraises des bois.

Son élevage en barriques lui apporte un complément d'épice douce mais aussi de caramel vanillé et de tabac à pipe.

En bouche on retrouve toujours ces notes très spécifiques à notre Noria, une bouche légère, soyeuse et des tanins délicats.

Restent en retro des arômes d'épice et de menthol mais aussi de biscuits bretons.

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.

*** James Suckling ***

91 POINTS Millésime 2020

*** The Wine Enthusiast ***

91 POINTS Millésime 2016

*** The Wine Advocate ***

89 POINTS Millésime 2014

