

CROIX DU SUD ROUGE 2023

CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE AOP



CÉPAGES

96% Syrah - 4% Grenache

TYPE DE VINIFICATION

Traditionnelle.

ELEVAGE

Cuves inox et 20 % en fût de chêne 8 mois.

DÉGUSTATION

La robe est de couleur rouge vif, avec quelques reflets violacés.

Le nez est complexe et se développe sur des notes de myrtilles et de groseilles compotés, qui laissent place à de délicats arômes d'épices douces.

La trame aromatique est intense et complexe, sur les fruits noirs, les épices, la garrigue et le cuir. La bouche est pleine et profonde avec de jolis tanins soyeux.

La finale, d'une jolie fraîcheur, est d'une grande finesse.

Le tout est porté par cette minéralité si caractéristique du terroir au pied de la montagne Sainte-Victoire.

A BOIRE

Un vin souple et fruité à boire sur 5 à 7 ans.

ACCORDS METS ET VIN

Sur une cuisine simple et goûteuse, ce vin fera sensation : un carré d'agneau, des viandes grillées, des petits farcis...

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 à 17°.

