



ANALYSES

Alcool Acquis : 11.35
Sucre résiduel : 1.6
Acidité totale : 3.75
ph : 3.38

❖ TERROIR :

Sol sablo-limoneux

❖ ENCÉPAGEMENT :

Merlot - Syrah - Niellucciu

❖ MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille Guyot, 4000 pieds/ha, Travail du sol inter-rang,
Lutte raisonnée

❖ VENDANGE :

Mécanique

❖ VINIFICATION :

Vendange mécanique de nuit. Pressurage direct. Sélection des jus. Débourage. Ensemencement avec levures sélectionnées. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures. Soutirage. Assemblage

❖ ELEVAGE :

Elevage en cuve béton sur lies fines avec bâtonnage
Collage et filtration avant mise en bouteille

❖ MISE EN BOUTEILLE :

Mise en bouteille à la propriété

❖ DÉGUSTATION :

Robe rose pâle, pastelle, cristalline et brillante. Le nez dévoile des arômes généreux et envoûtants avec des notes de poire, pêche, framboise cerise et clémentine. La bouche, juste compromis entre la rondeur et la vivacité est séduisante par sa texture franche et ses notes fruitées à la fois mures et tranchantes.

L'attaque se fait tout en fraîcheur pour évoluer en milieu de bouche sur une sucrosité acidulée aux parfums de petits fruits rouges. La finale, harmonieuses et désaltérante, laisse place à de douces notes de zeste de pamplemousse et de bonbons anglais.

“ Alliances gastronomiques :

T° de service : 10-12°C. La cuvée Tentation est tout simplement une invitation à la convivialité et au plaisir des papilles. Elle s'apprécie fortement à l'apéritif, seule ou accompagnée de charcuteries ou de petits fours. L'accord avec les produits de la mer (coquillages, crustacés, poissons) ne pourra être qu'une vraie réussite. Enfin, l'association avec des plats du soleil la ramènera à ses origines et la baignera dans une harmonie des sens et du goûts (sardines, loup, ou pâtes au pistou ; poivrons marinés ; tajine de poulet...).

”