Cuvée Tradition 2021

Vin & Procédés

Cépage

Grenache 50% Mourvèdre 20%
Syrah 20% Cinsault 10%

Terroir

Secteur Ouest: limon (sol) sur glaise (sous-sol).
Secteur Sud: galets sur argile rouge.

Vinification Elevage

Vendange manuelle avec tri sélectif.
Egrappage 100%.
Vinification en cuve béton pendant 1 mois.
Elevage 30% barrique,70% cuve béton.

Dégustation & Conservation

Couleur

Belle robe rubis aux reflets violacés.

Nez

Nez subtil avec des épices douces, noyau de cerise et pépins d' orange.

Bouche

Les tannins sont fins avec des arômes de réglisse, de grenade et de curcuma.
La finale est longue, fraiche et élégante.

Conservation Service

A consommer maintenant ou à garder entre 3 et 10 ans .
Accords: à l' apéritif avec charcuterie/fromage.
Viandes rouges grillées, épaule d' agneau, volailles sauce aux champignons.
Servir autour de 15°C pour les vins jeunes et 17°C pour les millésimes plus anciens.

Domaine du Calcernier : *2, rue porte rouge* 84230 Châteauneuf-du-PapeTel : 06.71.59.51.54 - 06.67.68.28.92 dewilcour@hotmail.fr ;www.domaine-calcernier.fr