

# Cuvée SIXTINE

AOP COTES DE PROVENCE  
LA LONDE

ROUGE 2021

**CEPAGES :**

50% GRENACHE /  
30% SYRAH / 20% MOURVEDRE

**VINIFICATION :**

Récolte à la main. Vendange égrappée puis foulée. Deux pigeages ou remontages par jour sont réalisés pendant la fermentation qui se déroule à environ 25°C. La cuvaison d'une moyenne de quatre semaines varie selon la dégustation. Les vins sont ensuite élevés en demi-muids pendant environ 12 mois avant d'être assemblés.

**DEGUSTATION :**

Robe intense aux reflets violines. Le nez est très aromatique avec des notes de fruits noirs comme la mûre. Sa bouche est dans le même registre avec des notes de garrigue (Thym, Romarin...) des tanins fin et élégant et légèrement mentholé ce qui apporte de la fraîcheur et un bel équilibre.

**METS & VIN :**

Se sert sur une côte de bœuf, un tournedos Rossini, des côtelettes d'agneau ...

