

# CUVÉE VIA AUREA

## ROUGE



### FICHE DE DÉGUSTATION

Rouge "VIA AUREA" 2015  
AOP Côtes de Provence  
Alcool : 14% vol.

Sa robe est rubis aux reflets grenat.

Le nez, intense et complexe, s'exprime sur des notes de cerise noire et de cassis et révèle des notes épicées de cannelle et de poivre.

La bouche offre une belle structure sur des tanins encore jeunes, gage d'un joli potentiel de garde. Les arômes de fruits noirs et d'épices en milieu de bouche lui donnent un côté gourmand. La finale, longue et fraîche, est soulignée par quelques notes cacotées.

Goût :

Sec et fruité

Niveau de garde :

A boire maintenant, ou à garder entre 3 et 5 ans.

Température de service :

Servir entre 15 et 17°C

Alliances mets et vin :

Charcuteries, rôti de b'uf, gigot d'agneau, brochettes de grives, camembert.

Vin ample et bien structuré.

### FICHE TECHNIQUE

Culture

Première année de Conversion vers l'Agriculture Biologique (Ecocert).

Sol

Argilo-calcaire.

Cépages

' Syrah 90 %, Cabernet-Sauvignon 10 %.

' Age moyen des vignes : 30 ans.

' Les vignes sont palissées, formées en cordon de Royat bilatéral ou en Guyot (Syrah).

' L'ébourgeonnage est manuel.

Vinification et élevage

' Récolte mécanique des raisins.

' Eraflage et foulage.

' Mise en cuve pour macération-fermentation alcoolique, par des levures sélectionnées.

' Saignée de la cuve puis pressurage du chapeau de marc.

- ' Fermentation malolactique par bactéries sélectionnées.
- ' Elevage en cuve.

Mise en bouteille  
Juin 2017.



---

L'AVIS DU SOMMELIER  
A venir

Goût :  
Sec et fruité

Niveau de garde :  
A boire maintenant, ou à  
garder entre 3 et 5 ans.

Température de service :  
Servir entre 15 et 17°C

Alliances mets et vin :  
Charcuteries, rôti de b'uf,  
gigot d'agneau, brochettes de  
grives, camembert.

