



TERROIRS DU VERTIGE
VIGNOBLES D'ALTITUDE



ROC DE BONELLI

AOP CORBIÈRES, ROUGE

CÉPAGES

50% Syrah, 50% Grenache

VINIFICATION

Vendange sur vignes sélectionnées. Vinification traditionnelle égrappée. Le Grenache passe environ 20 jours en cuvaison alors que pour la Syrah cela dure 30 jours. Cette différence est là pour apporter équilibre entre fraîcheur et structure. Elevage en fût pendant 12 mois seulement sur la Syrah.

DÉGUSTATION

Robe grenat limpide avec des reflets violets. De vives notes d'épices s'expriment au nez qui ensuite se fondent sur un côté vanillé et gourmand. L'attaque en bouche est vive avec des tanins fins. Nous retrouvons le côté rond et gourmand du nez.

ACCORDS

Parfait sur de la viande, du fromage de brebis et sur des entrées épicées.

Suggestions : brouillade de truffes, fricassé de porc aux olives, noisette d'agneau au fromage de brebis.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl

TEMPS DE GARDE

8 ans

DEGRÉ ALCOOLIQUE

14.5% vol.