

ARLEQUIN

L'essence d'un vin

*La Syrah et le Cabernet Sauvignon,
et quelques grappes de Grenache,
vinifiés et élevés hors des
normes habituelles.*

Couleur : Rouge

Vendanges: Début/Mi-Octobre

Vinification : Macération carbonique en grappes entières à froid ou à chaud pour la Syrah. Macération en grains entiers pour le Cabernet-Sauvignon et le Grenache.

Élevage : Élevage en barriques « Haute Futaie » pendant 12 à 14 mois.

Dégustation : Dès le premier nez, la profondeur et la finesse de cet Arlequin nous éblouissent. Dès la première bouche, la densité et l'élégance de cet Arlequin nous emportent. Nous sommes élevés hors des codes d'une simple dégustation.

