



PARADOXE ROUGE

SYRAH MERLOT
CABERNET GRENACHE

Un assemblage tout en paradoxe !

COULEUR

Rubis intense et profond

CÉPAGES

Syrah, Merlot,
Cabernet, Grenache.

ÂGE DU VIGNOBLE

20-40 ans

POTENTIEL DE GARDE

10 ans

ACCORDS METS & VIN

Filet de boeuf, fi let mignon,
magret de canard, fromage
persillé ou affiné.

VENDANGES

Manuelles, début Octobre

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid,
puis macération carbonique pour
la Syrah en haute densité.
Macération sous marc de 15j pour
le grenache, merlot et cabernet.

ÉLEVAGE

12 mois en barriques
neuves de chêne de haute
qualité.

DÉGUSTATION

Au nez, explosion de fruits
noirs et de violette. Un
soupçon de boisé torréfié.
Un palais dense, complet,
riche et fin. Une bouche
longue et suave.



CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES