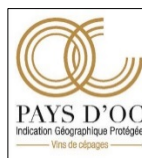




DOMAINE LA  
PROVENQUIÈRE

Achilleus Rouge gamme Achilleus  
Rouge IGP Pays d'Oc



**DATE DE CREATION** : 2008

**CEPAGES** : Petit Verdot-Merlot-Syrah-Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon.

**TERROIR** : Alluvions argilo-sablonneux. , coteaux calcaires exposés au nord et marnes bleues pour la Syrah.

**VINIFICATION** : Vendanges mécaniques de bonne heure le matin. Pour tous les cépages, macération longue d'environ 20 jours. Micro oxygénation pendant la fermentation alcoolique. Elevage en barriques pendant 15 mois. Après dégustation, l'assemblage est réalisé.

**DEGUSTATION** : Belle robe brillante couleurs rubis foncé. Au nez, notes boisées discrètes avec des arômes de fruits rouges sûr-muris. La bouche est complexe avec des notes de pains d'épices et de petits fruits rouges à l'alcool.

**ACCORDS** : Côte de bœuf Black Angus maturée

**SERVICE** : 16-18 ° C

**GARDE** : A boire dans les 10 ans.

