

DOMAINE SAINT MITRE
PROVENCE



CUVÉE « CLOS MADON » ROUGE—2014

A.O.P. COTEAUX VAROIS EN PROVENCE (75 cl)



VINIFICATION ET ELEVAGE

« sols argilo-calcaires »

Vendange mécanique. Macération et fermentation à froid pendant 15 jours avec remontage 2 fois par jour.

Fermentation alcoolique lancée à 15°C et thermo régulation entre 16 et 18°C.

Elevage en futs de chêne pendant 10 mois.

ASSEMBLAGE

80% syrah – 20% grenache

DEGUSTATION

Robe : rubis profond

Nez : fruits rouges et noirs, fumé et boisé, puissant.

Bouche : expressive et généreuse, fruitée et épicée, tanins fondus, une touche vanillée.

ASSOCIATION CULINAIRE

Ce vin s'épanouira pleinement sur une viande grillée, un lapin aux olives ou sur un canard aux figues.

A boire maintenant ou dans 5 ans.

	HxLxP (cm)	Poids (kg)	UVC /carton
U.V.C.	32x7.5x7.5	1.4	6
Carton	16x33x25	8.5	90
Palette	170x120x80	790	540