

CHÂTEAU
SAINT-ESPRIT

CÔTES DE PROVENCE – ROUGE « PRESTIGE »

**LES CEPAGES**

Syrah, Grenache, Cabernet-Sauvignon

SOLS

Argilo-Calcaire du Trias

VINIFICATION

Vendanges durant les températures fraîches matinales. Egrappage puis sélection des grains avant une macération pré fermentaire à froid avec pigeage, pour une meilleure extraction aromatique. Délestage et remontage en deuxième phase pour l'élaboration de la structure tannique. Un élevage en barriques de 12 mois finalise la complexité de ce vin.

ELEVAGE

12 à 14 mois en barriques

**DEGUSTATION****Robe** : Grenat intense**Nez** : Riche, puissant, caractérisé par des arômes de fruits noirs tel que la mûre et la myrtille.**Bouche** : Riche et charnue, elle confirme les arômes de fruits noirs. Elle s'exprime également sur des notes épicées et réglissées ainsi que sur une touche florale de la violette.

Structure dense et élégante avec des tannins fins et une belle longueur. Un vin gastronomique d'une grande complexité.

**SERVICE**

Entre 16°C et 18°C ; Potentiel de garde de 8 à 10 ans selon le millésime.

**ACCORDS METS ET VINS**

Côte de bœuf grillée, Daube de sanglier, Fromages affinés

**GRAPE VARIETIES**

Syrah, Grenache, Cabernet-Sauvignon

SOIL

Deep red clay and limestone

VINIFICATION

Harvested in early morning cool temperatures. Fully destemmed before a short cold maceration with pigeage for a great aromatic extraction. A three week fermentation on skin, with frequent pumps over, allowing a good extraction of the tannins, brings the structure and the texture to the wine. An élevage in French oak barrels finalises the complexity of the wine.

MATURING

Aged for 12 to 14 months in French barrels.

**TASTING****Colour**: Deep garnet colour with purple hints.**Nose**: Complex nose with small dark fruits notes such as blueberry and blackberry. Hints of violet and liquorice.**Palate**: The palate shows some dark fruits aromas and spicy notes with a great tannin structure. Well-balanced and long finish on the liquorice notes. A very elegant texture which will sublime your meals. A gastronomic wine with a great complexity.**SERVICE**

Between 16°C and 18°C. Aging potential of 8 to 10 years depending on vintages.

**FOOD PAIRING**

Char grilled Black Angus T Bone steak, roasted game and aged cheese.

