Plan de Dieu

« Cuvée Jacques »

Cépages :

40 % Grenache Noir, 40%, Syrah, 20%Mourvèdre

Terroir & lieux dits :

Très sec, Galets Calcaires ; Piecaud

Vinification & Elevage :

Vendanges Manuelles, Sans éraflage

Cuvaison de 30 jours en grappe entière

Elevage 24 mois en cuve inox, 6 mois en bouteilles

Pas de filtration finale

Dégustation & Accord mets et vins :

Un Plan de Dieu puissant, bon équilibre et persistance aromatique

Couleur intense, associée à des arômes de réglisse, fruits rouges, fruits confits

A accompagner avec : viandes rouges, fromages de caractères, chocolats

Température de dégustation : 19-21 °c

A déguster dans les 15 prochaines années.

CHATEAU DU MOURRE DU TENDRE
F- 84350 COURTHEZON
Tél (33) 04 90 70 24 96 – Fax (33) 04 90 70 78 94
E-mail mourredutendre@wanadoo.fr
http://www.chateaudumourredutendre.com