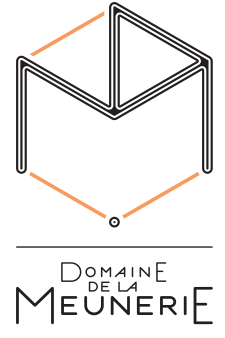


Réminiscence

Millésime : 2020

AOP (Appellation d'Origine Protégée)



90% syrah - 10% mourvèdre

Réminiscence est un vin gourmand et souple à la fois. Il dégage des notes de cerises, groseilles et d'épices, avec une pointe poivrée. La bouche est tenue par une belle fraîcheur qui permet déjà, malgré sa jeunesse, de bien s'étirer en bouche avec intensité.



Mes conseils de dégustation :

Associez Réminiscence avec une viande maturée aux cèpes, une côte de bœuf accompagnée de légumes rôtis.

Degrés :	14°
Rendement :	30hl/ha
Terroir :	Argilo calcaire
Vendange :	Manuelle
Vinification :	En cuve inox 25 jours de macération
Elevage :	8 mois en demi-muid et barriques de 300l pour 60% du volume et 40% en cuve inox sur lies fines
Conservation :	2020/2030

