

CUVÉE NATHALIE

Cépages

95% syrah, 5% viognier



Terroir

Petites terrasses caillouteuses de marnes et calcaires du Trias à 500m d'altitude, orientées sud et est.

Appellation

AOC Beaumes de Venise rouge



Vinification et élevage

Tri sévère des grains sains et mûrs. Un élevage long et traditionnel de 18 mois en barriques de chêne de l'Allier pour moitié neuve. Petite production en quantité limitée.

Accords mets et vin

Dense, veloutée et épicée, cette cuvée s'accorde à merveille avec une brouillade d'œufs aux truffes, un gigot d'agneau ou encore un faisan braisé.



Médailles et avis d'experts

« Robe profonde, reflets rubis brun. Le nez mêle cassis, cerise noire, épices fortes, notes fumées grillées. Bouche envoûtante dont la puissance est contenue par des tanins et un élevage fondus dans le fruit. Une cuvée qui guidera vos plats méditerranéen. »

93/100 Gilbert et Gaillard 2024

