

DIUS A VOL



CÉPAGES: 70% Syrah, 30% Grenache

VIGNOBLE: Terroir de Saint-Frichoux – Sélection minutieuse de parties de parcelles à faible production.

VINIFICATION: Vendanges manuelles sur les zones équilibrées avec de bonnes cinétiques de maturité ; triée et égrappée puis foulée pour une mise en fermentation rapide sous contrôle des températures. Opérations traditionnelles de délestages et aérations pendant la fermentation puis macération longue avec immersion du «chapeau» par pigeages. Affinage en fûts neufs durant 10 à 12 mois. Merrains séchés 36 mois à l'air libre.

DÉGUSTATION: Robe pourpre très soutenue à reflets encore bleutés, caractéristique d'un vin encore jeune. Nez expressif et complexe de fruits cuits, cerise, fraise, avec de notes fumées, café, moka cacao et tabac. La complexité aromatique est d'une grande élégance. En bouche, ces sensations se confirment, complétées par des notes furtives de réglisse, de noyau de cerise et cerise à l'eau de vie. Le vin est plein et long une belle densité à la fois puissante et veloutée, bien équilibré. Un plaisir qui dure.

Accompagnements: On pense à la côte de bœuf d'Aubrac à la fleur de sel et au poivre moulu au moment de servir. Un pavé de cerf sauce grand veneur ou un gigot d'agneau fermier aux herbes de nos garrigues. Finir le magnum sur un bon chocolat noir.

Servir à 16° et laisser épanouir après dégustation. Servir autour de 16°C.

VARIETIES: 70% Syrah, 30% Grenache

VINEYARD: Terroir of Saint-Frichoux - careful selection of plots with low yields.

VINIFICATION: Hand-picked from selected zones with good maturity kinetics; sorted, destemmed and then crushed for rapid fermentation under temperature control. Traditional operations of racking and aeration during fermentation followed by long maceration with immersion of the "cap" by cap punching. Matured in new barrels for 10 to 12 months made from staves seasoned and dried for 36 months in open air.

TASTING: Very deep purple colour with a bluish hue, characteristic of a young wine. An expressive and complex nose of cooked fruit, cherry, strawberry, with smoky, coffee, mocha, cocoa and tobacco notes. The aromatic complexity offers wonderful elegance. On the palate, these sensations are confirmed, completed by furtive notes of liquorice, cherry pit and cherry brandy. The wine is full bodied and lengthy, with a beautiful density that is both powerful, velvety smooth and well-balanced. A pleasure that lasts.

Pairing: One thinks of an Aubrac prime rib with fleur de sel and ground pepper when serving, or a venison steak with grand veneur sauce or a leg of farm lamb with herbs from our garrigues. Finish the magnum on a delicious dark chocolate.

Serve at 16° and allow it to breathe after initial tasting.