



## ROUGE 2021 BASTIDE DE MARGÜI 1784

AOP Coteaux Varois en Provence - Vin Bio Agriculture France ECOCERT FR-BIO-01



Les Cabernet-Sauvignon plantés en terrasses autour de la Bastide, assemblés aux Syrah des plus anciennes parcelles de la propriété à l'est du domaine composent cette cuvée. Bénéficiant d'un ensoleillement propice et de sols rocailleux, ce grand vin reflète la richesse du terroir de Margüi : pur et ancestral.



FESTIVAL DE CANNES  
FOURNISSEUR OFFICIEL



### CÉPAGES

60% Syrah - 40% Cabernet-Sauvignon

### RÉCOLTE

Rendements maîtrisés dès la taille et l'ébourgeonnage. Vendanges manuelles en caissettes de 25 kg, tri rigoureux à la vigne et sur table de tri. Sélection parcelles

### TERROIR

Sols argilo-calcaires et rocailleux

### ALTITUDE

300 - 400 m

### VINIFICATION

Eraflage et foulage. Macération en cuves béton jusqu'à trois semaines avec deux remontages par jour. Maitrise des températures entre 28 et 30°C. Circuit des jus en totale gravité

### ELEVAGE

20 mois d'élevage en barriques de chêne Français

### ASPECT

Robe profonde violacée aux nuances pourpres

### NEZ

Aux notes fraîches de cerise, griotte, le nez se montre relevé par les épices de Noël : cannelle, clous de girofle, muscade, agrémenté de notes de vanille

### BOUCHE

La bouche est juteuse, tenue par la fraîcheur racée, teintant la texture soyeuse. Les tanins sont fins, évoquant le grain du cacao, enveloppés de délicieuse digestibilité. La finale est salivante, longue, épicée de clou de girofle et de cannelle, persistante aux nuances de cerise croquante

### ACCORD METS ET VINS

Pluma ibérique cuite à basse température et cerises pochées au vin rouge aux épices de Noël

### GARDE

6 à 7 années

