

COLLECTION PRIVÉE

Cette cuvée est issue des meilleures parcelles du domaine et n'est produite que les années exceptionnelles.



Accord secret des cépages en fonction du millésime.



Sélection des meilleures parcelles.
Vendange mécanique, égrappage.
Fermentation en cuve inox thermorégulée.
Vinification classique en rouge.



Au plaisir de le déguster à l'apéritif, on l'apprécie aussi avec une côte de boeuf maturée, un cassoulet, un confit de canard, un bœuf bourguignon, un rôti de bœuf ou de veau, un agneau de 7 heures et des fromages affinés à pâtes dures.



Elevage en fût de chêne neuf durant 18 à 24 mois.

15-17°C



Idéalement, déboucher le vin 3 à 4h ou le carafer avant dégustation afin d'extraire les arômes.



10 ans de garde.