

Cuvée

— Renaissance —



La puissance des Aspres

Robe pourpre aux reflets grenats, **le nez boisé rappelle la vanille et la cannelle**, la bouche est complexe avec **des notes fruitées, épicées et balsamiques**, le tout dans un bel équilibre accompagné par des tanins enrobés



Un élevage en fûts de chêne

L'élevage réalisé pendant 12 mois amène **complexité, structure et rondeur** à notre assemblage. Fûts en chêne Français et Américains.



Appellation: A.O.P "Côtes du Roussillon - Villages les Aspres".

Millésime: 2020.

Cépage(s): Syrah (55%), Carignan (30%), Grenache Noir (15%).

Typicité: Vin épicé, légèrement boisé.

Accords mets & vins: Côtes de bœuf, daube provençale, gibier, cuets.

Conseil de dégustation: Servir entre 15-16°C, à carafes.

15% vol.



DOMAINE
BISCONTE

domaine-bisconte.com