

### SEXTANT

**Cépages :** Syrah 70 %, Carignan 30 %

**Vinification :**

Macération carbonique, Cuvaison 15 à 21 jours. Après vinification, ce vin est élevé en barriques neuves pendant 12 mois.

**Dégustation :**

Robe intensément pourpre, à la texture dense, limpide et brillante. Nez intense et complexe, aux arômes chocolatés. En second nez, des arômes épicés s'expriment, tel que le clou de girofle. L'attaque en bouche est ronde et charnue, aux arômes de vanille et de fruits noirs confits. Le milieu de bouche délivre une palette épicée et poivrée, accompagné d'une trame tanique généreuse et fondue. La finale est complexe, mêlant écorces exotiques, fruits noirs confits et torréfaction.

**Accord Mets & Vins :**

La cuvée Sextant se mariera généreusement avec une côte de bœuf grillée, une entrecôte, un tournedos de bœuf au poivre vert, du sanglier.

**Palmarès :**

**Millésime 2020 :**

- Or Concours Général Agricole
- Or Concours Terre des Vins
- Or au Challenge International du Vin
- 95/100 Decanter
- \*\* Guide Hachette des Vins

**Millésime 2018 :**

- Or Challenge International du Vin
- Argent Vinalies Nationales
- Argent Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon

**Garde :** 5 à 8 ans

