



CÉPAGES

Syrah · Grenache

APPELLATION

AOP Grignan-les-Adhémar

ORIGINE

Drôme provençale

MILLÉSIME

2023

ÉLEVAGE

12 mois en barrique

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 - 18 °C

POTENTIEL DE GARDE

Jusqu'à 10 ans (producteur)

IDYLLE

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR 2023

AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR · VIN ROUGE

Un rouge profond et velouté, entre fruits noirs, réglisse et épices.



TERROIR

Le domaine assemble deux terroirs de la Drôme provençale : galets roulés sur argiles au plateau de Vergobbi et éclats calcaires sur limons sablo-argileux.



CÉPAGES

Syrah et Grenache. La fiche du domaine décrit un assemblage à parts égales pour cette cuvée.



VINIFICATION

Fermentation avec levures indigènes ; vinification douce en cuve béton pendant dix jours, avec remontages espacés.



ÉLEVAGE

Le millésime 2023 bénéficie de douze mois d'élevage en barrique.



DÉGUSTATION

Nez intense de réglisse et de fruits noirs. Bouche veloutée, gourmande, avec une touche poivrée et une belle longueur.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Magret de canard, carré d'agneau, curry de légumes ou dessert au chocolat.