



CUVÉE G

AOP Côtes de Provence rouge

Cépages : 80% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon.

Nos raisins sont vendangés à la main, soigneusement triés et avec le sourire !

Terroir : "La Daby"(Le Beausset) sur un sol argilo-calcaire, les parcelles sont à flanc de colline, cultivées en restanques.

Vinification : Une longue macération, suivie d'une fermentation de 30 jours à des températures maîtrisées, avec des remontages réguliers. La fermentation malolactique termine la vinification. Un élevage de 8 à 10 mois est fait en fûts de chêne et en amphores.

La première cuvée du domaine. Une signature minérale de notre savoir-faire, la Gueissard touch !! Elle est déclinée en blanc, rosé et rouge. Un vin droit et profond. Parfait équilibre entre la fraîcheur aromatique, la rondeur et la longueur.

En rouge, la Syrah apporte la puissance poivrée, le Cabernet Sauvignon la classe fraîche.... Une extraction soutenue et maîtrisée pour signer un vin au beau relief et riche en fruits rouges. Assoupli par un élevage en demi muids de chêne et en amphores, les tanins sont civilisés et s'affinent avec l'âge.

Mis en bouteille au domaine selon le calendrier lunaire.

Dégustation : La robe est d'un rouge très intense, teintée de reflets violets. Un nez concentré où se mêlent épices et fruits rouges. La bouche confirme le nez, elle s'avère puissante, structurée, ample et très longue.

A boire : Dès à présent après aération et pour des sensations plus complexes, on pourra l'attendre de 3 à 5 ans.

Accords mets et vin : L'intensité aromatique complexe répond bien sur une côte de bœuf braisée et en général sur des viandes simplement grillées. Rougails délicats ou tians de légumes provençaux. Ne pas oublier pour accompagner les fromages de brebis et roquefort. Et tous les desserts au chocolat...

Température de service : 18 à 20 °C

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.