



PAX

VIN DE France

3900 bouteilles produites



ORIGINE DU VITRAIL:

Cathédrale St Vitus – Prague

CEPAGES: 70% Syrah, 30% Grenache

SURFACE: 1,5 hectare.

Parcelle "Le Mas de Reynaud"

TERROIR:

Vallée du Rhône. Orientation Sud Est.
sous-sol argilo-calcaire avec marnes bleues.

PRODUCTION: 35hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

TAILLE: Cordon de Royat.

**VINIFICATION ET ELEVAGE: Agriculture Biologique.
Pratique de la Biodynamie.**

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes.

Cuvaision: 10 jours, vendange éraflée.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage et mise en bouteille sans apport de SO₂.

Elevage en **Amphores** de 800 litres, pendant 9 mois.

Pas de collage, pas de filtration.

Sans Soufre ajouté.

SO₂ total: <15 mg/L

SO₂ libre: <10 mg/L

COMMENTAIRES:

Robe sombre et dense nuancée de beaux reflets violacés. Fruit éclatant sur la griotte bien mûre, la réglisse, notes florales et délicates notes d'épices douces. Attaque et milieu de bouche structuré, rond, généreux sur des notes de cassis, de cerise burlat et d'élégantes notes de violette.

Longue finale pleine de vivacité...

Un vin charpenté et corsé qui saura vieillir tranquillement dans votre cave quelques belles années.

« Il y a toujours un lien très étroit entre le flacon, le lieu, le moment et les gens avec qui vous le dégustez. Cette cuvée est issue d'un travail à 4 mains avec Pierre du domaine de Terre Forte. Pierre est un vigneron joyeux et plein de bonhommie, simple et accueillant : partagez donc cette bouteille avec vos meilleurs amis autour d'un plat généreux ! »

Fred

ACCORDS MET-VIN:

Tajine d'agneau, abricots secs et amande.

Canard à la broche.

Porcelet en habit de tapenade, oignons doux des Cévennes confits.

Mijoté de bœuf à l'Espagnole.

Tomates à la Provençale.

Côte de taureau camarguais au grill.

Tian de courgettes et vieux parmesan.

Vache qui rit.

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **16/17°C**

A boire à partir de 2018 et jusqu'à 10 ans.