



NOTES DE DEGUSTATION

Sa robe a la couleur Rubis aux reflets Grenat. Son nez est puissant, complexe et évoque les arômes fruités de Cassis, ainsi que ses arômes boisés de chêne. Sa bouche est élégante, associant délicatesse et richesse, mûre, groseille et tourbe s'entremêlent et envahissent le palais.



APPELLATION

AOP Côtes de Provence



TERROIR

Les vieilles vignes familiales de Mourvèdre et de Grenache, exposées au nord et surplombant le golfe de Saint-Tropez, profitent ainsi du peu de fraîcheur lors des fortes chaleurs d'été, et produisent ce nectar. Agriculture non mécanisée.

ANALYSE

14,5% VOL.ALC / PH : 3,23 / RS : 0,8 g/l

BOUTEILLE

75cl - 1400 g - 26,70 CM H X 9,20 CM DIAM

CAISSE 6x75cl

8,30 kg - 32 x 25 x 15 cm



PRODUCTION

1500 bouteilles par an



CEPAGES

Mourvèdre 75%, grenache 25%



VINIFICATION ET ELEVAGE

L'élaboration d'Izadora s'effectue par vendange manuelle, avec une fermentation en cuve inox et vinification classique, foulage. Egrappage total.

Elevage en fût de chêne neuf et en barriques françaises. Bouchon traditionnel en liège.

Sols schisteux et silicieux (sable, graviers...)

Culture biologique



CONSEILS DE SERVICE

Température de service entre 12 et 19°C



ACCORDS ET METS

Viandes rouges, fromages, foie gras



OENOLOGUE

Laurence Berlemont

