

UTOPIE 15

DENOMINATION	—	Vin de France
MILLESIME	—	2021
COULEUR	—	<i>Rouge</i>
CEPAGE	—	<i>Cabernet sauvignon 90%, syrah 10%</i>
CONDITIONNEMENT	—	<i>75cl et 150cl</i>
VITICULTURE	—	<i>Biologique</i>
VINIFICATION	—	<i>Traditionnelle avec pigeages, délestages pour contrôler la température, macérations de 4 à 6 semaines. Élevage en barriques de 2-3 ans pendant un an</i>
TITRE	—	<i>13,5 %</i>
GARDE	—	<i>15-20 ans</i>
SERVICE	—	<i>18°C</i>
PRODUCTION	—	<i>1 500 bouteilles</i>



Le Terroir

Sable de lit de rivière, argilo-calcaire, coteaux sud-est (soleil levant) dans les contreforts du Pic-Saint-Loup.

Dégustation

La robe est sombre. Le nez est grillé avec des arômes de fruits macérés et des notes de sous-bois. L'attaque est franche. Ce vin de garde a du corps et une belle rondeur. La finale est fumée. Il accompagnera une gardiane de taureau, un confit de canard ou un cassoulet gratiné.

