



# RÊVE

VDF ROUGE 2020 75 CL

**Cépages** : merlot origine Saint Emilion 70 %, Syrah 30% origine minervois, Grenache 5 % origine minervois

**Agés des vignes** : merlot 30 ans, Syrah Grenache 10-14 ans

**Terroirs** : argileux siliceux pour les merlots, sablo-argilo calcaire sur des galets rous pour les Syrah et grenache

**Vinification** : Vendange 100 % manuelle, égrappée avant en cuvage, cuvaion 4 à 6 semaines. Les remontages sont pilotes à la dégustation, qui est quotidienne, finale à chaud.

**Élevage** : cuve inox Durand 9 mois pour 70 %, 30 % élevage barrique pour moitié 1 vin et l'autre barrique de 1 vin, chêne 100 % français chauffe moyenne.

**Dégustation** : robe dense rouge sombre. Nez de belle complexité sur des notes de fruits noir, d'épices avec un pointe de fraîcheur. L'attaque douce en bouche qui laisse place à un bel équilibre entre puissance rondeur et finesse des tanins ,le tout avec une belle fraîcheur. La finale sur des notes de fruits noirs bien murs et d'une légère note de vanille de café torréfié

**Température de service** : 20°

**A servir** : grillade mais aussi sur des sauver chocolatée

**Habillage** : bouteilles bourguignonne authentique chêne, bouchon 1+1, cartons de 6 à plat