

LA TOUR DU DIABLE



AOC Côtes du Rhône Brézème

Vignoble en **Agriculture biologique** et **Biodynamique certifié**

100% Syrah

Vignes de 20 ans sur des terrasses orientées plein sud

Vendanges manuelles

Terroir : marnes calcaires sur le coteau le plus escarpé de Brézème (70% de pente)

Fermentation par levures indigènes

100% de grappes entières

Vinification en cuve béton, élevage de 12 mois en demi-muids, puis 12 mois en cuve béton et 12 mois en bouteille avant commercialisation.

Production : 600 bouteilles/an

Ce terroir nous donne 3 demi-muids, nous sélectionnons la meilleure de ces barriques pour construire peu à peu le mythe de la Tour du Diable.

Le nez est complexe aux notes presque bourguignonnes. La bouche est délicate avec une présence de tannins ciselés sur des arômes de bouquets d'iris et de pivoine. C'est un vin ample et profond dont la finale ne peut laisser indifférent.

Cette bouteille d'exception peut se déguster sur la jeunesse car en respectant la matière première et le vin tout au long de son élevage, on évite de durcir celui-ci artificiellement. Si vous décidez de la garder, vous découvrirez un grand terroir et vous aussi participerez à ce mythe.

A déguster sur une côte de bœuf à la fleur de sel, une blanquette de veau ou encore un mironton de bœuf.