

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

CORDIER Cuvée Mythique

Couleur : Rouge

Cépages : Syrah 30%, Marselan 28%, Grenache 20%, Carignan 17%, Mourvèdre 5%

Millésime : 2021

Prix public indicatif au caveau : 6,20€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Grès, argilo-calcaire

Vinification : Naturelle sur une sélection de raisins bien mûrs. L'extraction recherchée est douce et lente. La macération dure entre 20 et 30 jours.

Rendement : 65 hl/ha

Nombre de bouteilles : 667 000

Élevage : Acier, copeaux

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Rouge profond aux reflets violines.

Nez : Myrtille, réglisse, poivre concassé et senteurs de garrigue.

Bouche : L'attaque en bouche est ronde et ample, une touche vanillée et toastée enrobe le palais. Le milieu de bouche est dense aux saveurs de fruits confiturés. La fraîcheur, présente en attaque, revient sublimer en fin de dégustation les saveurs de mocha.

SERVICE

Température : 16/18°C

Accords mets et vins : Idéal avec un magret de canard et sa gelée de burlat ou un carpaccio de bœuf. Accord parfait également avec les plats régionaux comme le cassoulet ou la daube provençale. Accompagnera les plats méditerranéens aux épices douces comme les tajines ou la moussaka.

Conditionnement : 37,5 / 75 / 150 cl

