

LE PETIT PRINCE



AOP Languedoc

MILLÉSIME :
2021

CÉPAGES :
51% Cinsault N, 41% Syrah N, 8% Grenache N

AGE DES VIGNES :
25, 40 et 50 ans

LABEL :
Certifié Vin Bio

SOL/EXPOSITION :
Argilo-calcaire, exposition Nord-Ouest

VINIFICATION :
Vendange à la main en caissettes. Levures indigènes, macération de 21 et 30 jours, remontages délicats quotidiens, pigeage en fin de macération.

ELEVAGE :
Cuve pour le Cinsault et Grenache et Barrique de 500l de 5 vins pour une partie de la Syrah.

DÉGUSTATION :
Nez de fruits noirs et rouges, notes de garrigues. Bouche suave avec une belle sucrosité, bel équilibre et belle longueur.

ACCORDS METS ET VINS :
Tajine de veau aux olives, thon à la basquaise, ratatouille...

SO2 TOTAL : <45 mg/L - TAV : 14%

POTENTIEL DE GARDE : 7 à 10 ans

UNE HISTOIRE :
Antoine de Saint Exupéry a fait voyager beaucoup de monde. Le Petit Prince est une référence pour nombre de lecteurs ! Il est aussi un fils et un filleul...