

# LE PETIT PRINCE



## AOP Languedoc

MILLÉSIME :  
2021

CÉPAGES :  
50% Syrah N, 40% Cinsault N, 10% 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. Non collé, non filtré.

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

DÉGUSTATION :  
Nez qui exhale de beaux parfums de fruits noirs, cendre froide puis un côté plus chaud, bouche gourmande et élégante.... Tannins très fins qui reviennent sur une finale toute rafraîchissante. À carafier un peu avant...

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

SO2 TOTAL : <40 mg/L - TAV : 14%

POTENTIEL DE GARDE : 7 à 10 ans

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