



ULTIMUM

Qualité

AOP Côtes de Provence 2013 Rouge

De la coupe aux lèvres

Une matière brute, ciselée et concentrée pour le plus grand plaisir des sens.

Terroir

Quelques jardins de vignes dans le magnifique écrin paysager avec des sols très anciens, argilo-sableux, peu épais qui obligent les racines à s'enfoncer profondément dans la roche, gneiss et granite.

Commentaires de Dégustation

Robe rouge cerise noir profond. Au nez se révèlent des arômes de fruits noirs compotés avec des notes de café torréfié. La bouche est suave, sur le concentré de fruit avec des tanins présents qui se fondent, une matière étoffée, équilibrée qui tapisse bien la bouche.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

Trophées – Médaille

Millésime 2013 : Médaille d'Argent au Concours "Elle à table" 2015



Singularité

Le summum des vins Chevalier TORPEZ, des vins de haute expression, une production confidentielle.

Cépages

Grenache 40%, Mourvèdre 25%, Syrah 30%, Carignan 5%

Elaboration - Vinification

Des raisins très mûrs et concentrés sur des parcelles à très faible rendement. Une macération poussée à l'extrême avec un élevage en fûts de plus d'un an.

Service - Accord Mets et Vins

Service entre 15 à 17° sur : tournedos de bœuf à la truffe noire, filet de chevreuil, agneau de lait de l'Aveyron, Fondant au chocolat noir et orange amer ...