

# Château Tour Saint Honoré

## Cuvée Sixtine Rouge 2020



AOP Côtes de Provence

-  
La Londe



- Cépages :

60 % Syrah, 28 % Grenache, 12 % Mourvèdre

- Vinification :

Récolte entièrement manuelle, vendange égrappée puis foulée. Chaque cépages est vinifié séparément. Deux pigeages ou remontages par jour sont réalisés pendant la fermentation qui se déroule à environ 25°C. La cuvaison d'une moyenne de 4 semaines varie selon la dégustation. Elevage en demi-muids pendant 12 mois avant d'être assemblés.

- Commentaires de Dégustation :

Une robe intense aux reflets violines.

Son nez associe subtilement des notes de fruits noirs (mûre, cassis...) et d'épices. Un palais ample avec beaucoup de finesse et étayé par des tanins soyeux.

- Alliance Mets & Vin :

Se sert entre 14°C à 16°C pour accompagner une côte de bœuf, un tournedos Rossini et côtelettes d'agneau au thym...