

# Château Tour Saint Honoré

## Cuvée Sixtine Rouge 2021



AOP Côtes de Provence

-

La Londe



• Cépages :

50 % Grenache, 30 % Syrah, 20 % 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 très aromatique avec des notes de fruits noirs comme la mûre. La bouche dans le même registre avec des notes de garrigue (Thym, romarin..)

Des tanins fin, élégant et légèrement mentholé ce qui apporte de la fraîcheur et un bel équilibre.

• Alliance Mets & Vin :

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