



AOP COTES DE PROVENCE

Château Ferry Lacombe

Equinoxe



Cépages : Syrah, Cinsault et Grenache

Sol : Argilo-calcaires y sont classés en Côtes de Provence. Des sols Plus calcaires, plus drainants sur des parcelles en coteaux bénéficient de la dénomination Sainte-Victoire, reconnaissance par l'I.N.A.O. de la spécificité de notre terroir. Culture raisonnée.

Vinification : les vendanges sont très matinales. Le tri est systématique et la macération de quelques heures. Seuls les jus de goutte sont utilisés pour cette cuvée. La fermentation malolactique est, là encore bloquée.

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

A l'œil la robe est d'un joli rose pâle légèrement saumoné. Cette cuvée révèle un nez très expressif et fruité. L'on perçoit une grande onctuosité avec des nuances de fraise, de framboise et de brugnion. La bouche, ample et complexe se situe dans la même lignée. Bien structurée, elle livre en plus des petites notes florales et exotiques. Un vin très persistant avec une très grande longueur en bouche.

Conseil pour la dégustation :

Servir entre 10 et 12°C.

Ce vin de gastronomie par excellence s'accordera à merveille sur un chevreau rôti, un méli-mélo de homard vinaigrette aux truffes, un tajine d'agneau aux artichauts, un émincé de poulet au citron, un canard laqué ou un émincé de lotte.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z