

Amazones

L'Intemporalité.



LE CÉPAGE

100% Marsanne

LES VIGNES ET LE SOL

Terroir frais, argilo-limoneux calcaire sur Mercurol.

LES VINIFICATIONS

Vendanges manuelles. Le raisin est égrappé puis macéré 1 mois en cuve. Elevage 12 mois en demi-muid, puis 6 mois en cuve.

LA DÉGUSTATION

Couleur profonde ambrée, reflets orangés et cuivrés.

Au nez : intensité piquante où le fruit macéré rivalise avec les notes épicées et balsamiques. Fraîcheur amenée par l'élevage délicat. Bois frais, capuccino, arnica, noyau, noix et orange amère, curry, racine d'iris et vanille.

En bouche : entre énergie et tension, aromatique confite et épicée : zan, noix, amande. Finale éclairée par l'amertume et les arômes de fruits secs.

LES ACCORDS METS ET VINS

Accord avec de belles volailles grillées (pigeon, pintade) ou du canard (à l'orange pour jouer le ton sur ton !), gibiers « subtils » (lièvre, biche). S'accorde également avec des poissons grillés ou des plats épicés, curry, tajine aux fruits secs.

Mais aussi des fromages à pâtes dures.

A servir entre 14 et 16°.

LA GARDE

Entre 3 et 5 ans.