CUVÉE AIX & TERRA et LE BONBON de Val de Caire

Domaine Val de Caire- Guillaume REYNIER- 13840 ROGNES- FRANCE

ROUGE 2019

CÉPAGES
100 % Syrah

TERROIR
Coteaux argilo-calcaire. 25 % d'argile
ph : 8,5.

LES VIGNES
Les vignes sont enherbées un rang sur deux.

RÉCOLTE
Vendange manuelle en caisses.

VINIFICATION
Maceration avec pigeage de 35 jours.

ÉLEVAGE
14 mois en amphore terre cuite

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
18°

TEMPS DE GARDE

DÉGUSTATION

ACCORDS VIN ET METS

LES ANALYSES

Degrés :	Sucres:	Acidité totale: (acide tartrique)	PH:

Prix cave:

BLANC 2019

AIX & TERRA

CÉPAGES
Sémillon 50% - Sauvignon 50%

TERROIR

LES VIGNES
Les vignes sont enherbées un rang sur deux.

RÉCOLTE
Vendange manuelle en caisses.

VINIFICATION
Macération pelliculaire de 7 jours à 4°C.
Fermentation en jarres à 16-18°C.

ÉLEVAGE
6 mois en jarres : 60 % en Grès et 40 % en terre cuite.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
12° - 15°

TEMPS DE GARDE
1 à 5 ans

DÉGUSTATION
Arôme complexe de silex, de fruits blancs mûrs et fleurs blanches.
Fin de bouche épicée et réglissée.

ACCORDS VIN ET METS
Lotte, velouté de butternut à la truffe..

LES ANALYSES

Degrés :	Sucres:	Acidité totale:	PH:
12,65%vol	0,40 g par litre	4,58 en g d 'A.T.	3,40

Prix cave: 19,00€

ROUGE 2015

Le BONBON de Val de Caire

CÉPAGES
Grenache 100 %

TERROIR
Plateau sablonneux calcaire

LES VIGNES
Les vignes sont enherbées un rang sur deux.

RÉCOLTE
Vendange tardive manuelle en caisses.

VINIFICATION
Raisins égrappés et foulés.
Vin doux issu de vendanges tardives

ÉLEVAGE
18 mois en vieille barrique

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
15° - 18°

TEMPS DE GARDE
2 à 4 ans

DÉGUSTATION
Vin doux

ACCORDS VIN ET METS
Gâteau au chocolat - Foie gras

LES ANALYSES

Degrés : 15 %	Sucres: 65 g/l	Acidité totale: 5,00 (acide tartrique)	PH: 3,40

Prix cave: 17,00€