



## CUVÉE SEXTANT

### Rouge 2015

**Terroir :** Terroir de Boutenac

**Sol :** argilo – calcaire

**Surface de Production :** 100 ha

**Cépages :** Syrah 50 %, Carignan 50 %

**Vinification :** Macération carbonique, Cuvaison 15 à 21 jours.

Après vinification, ce vin est élevé en barriques neuves pendant 12 mois.

**Dégustation :** Robe très profonde, brillante et limpide aux reflets violines.

Nez intense d'une grande complexité, arômes empyreumatiques très puissants au départ puis viennent des arômes de fruits mûrs et de réglisse.

La bouche est pleine avec des tanins puissants et soyeux.

Très longue finale finissant sur des notes grillées.

**Accord Mets & Vins :** Viandes rouges en sauce, viandes rouges et gibiers, fromages affinés.

**Garde :** 5 à 8 ans

#### Récompenses:

Millésime 2014 ~ Médaille OR Challenge International du Vin

~ Médaille ARGENT Concours des Grands Vins du LR

Millésime 2013 ~ Médaille OR Concours Coopération du LR

~ Médaille OR Challenge International du Vin

~ Médaille OR Concours des Grands Vins LR

~ Médaille BRONZE Concours Macon

~ Prix d'Excellence C. Vinalies Nationales

Millésime 2012 ~ Médaille OR C. Interprofessionnel Corbières

~ Médaille ARGENT C. Général Agricole de Paris

~ Médaille ARGENT Challenge International du Vin

~ Médaille ARGENT Concours Des Grands Vins du LR

~ Grand Prix d'excellence au C. Vinalies Nationales

