



## Ivresses...

Terroir argilo-calcaire.

Vignes sur légers coteaux exposés plein sud à 150 mètres d'altitude.

90% grenache.

Rendement 18 hectolitres/hectare.

Vendanges manuelles.

Vinification traditionnelle: les raisins sont égrappés puis vinifiés dans des cuves inox où sont effectués de nombreux pigeages au corps.

80 jours de cuvaison.

Élevage en cuves inox pendant 18 mois.

Robe rouge profond. Nez charmeur de petits fruits rouges, griottes et églantine. Bouche gourmande, charnue avec une explosion de fruits rouges. Les tanins fondus donnent à ce vin un aspect velouté. Beaucoup de profondeur et de densité en milieu de bouche. Très belle finale tout en finesse et volupté.

Peut se boire jeune pour savourer son fruit sur un jambon Iberico, une charlotte de boudin aux endives confites au miel et à la Fourme d'Ambert, un filet de bœuf aux morilles, un suprême de poulet fermier au Roquefort et sa sauce aux épices, un gâteau fondant au chocolat noir...