



DOMAINE DURIEU

Côtes du Rhône
Pont de Pierres
2022



Cépages :

50% Carignan
20% Grenache
15% Syrah
15% Mourvèdre

Données techniques :

12 Hectares
Terroir argileux
1 Remontages par jour,
20 jours de macération.

*Un élevage en cuve béton de 9 mois
et fine filtration avant mise en bouteille.*

Notes de dégustation :

La robe est pourpre et sombre avec des éclats de rouge rubis. Au nez les fruits noirs sont à l'honneur, mûres sauvages, cerise noires, cassis, puis la réglisse fraîche, le tout soutenu par des notes de garrigues et une farandole d'herbes de Provence avec le romarin, la sarriette, l'origan, le thym mais aussi la sauge. La bouche est généreuse et suave et la persistance aromatique d'une singulière longueur pour un vin de cette catégorie. Les tanins déjà fondus viennent enrober un milieu de bouche tout en opulence et qui confirme le diagnostic olfactif avec des saveurs de marmelade de fruits noirs. En finale quelques amers nobles ferment la marche et révèlent des fines notes de zan (réglisse noir).

Accords Mets & Vins :

Le compagnon idéal d'une belle côte de bœuf au jus de vin rouge ou d'un faux-filet sauce aux herbes ou encore d'une sélection de charcuteries fines et légères, un bœuf mironton.