



PATER FAMILIAS

Notre Pater familias (Père de famille en latin) est issu d'une parcelle de vieux Grenache âgée de plus de 70 ans, taillée en gobelet et cultivée sur des sols argilo-calcaires de l'ère du Miocène.

Appellation
IGP Oc.

Cépage
Grenache.

Âge des vignes
70 ans.

Terroir
Argilo-calcaire.

Conduite du vignoble
Gobelet.

Rendement
15 hl/ha.

Vinification
Vendanges entières ramassées à la main en caissettes de 10 kg et vinifiées en barriques de 400 litres. Macération en fûts ouverts avec deux pigeages quotidiens, puis un en fin de fermentation.

Élevage
En barriques pendant un an.

Dégustation
Ce vin riche et profond offre grâce à sa maturité poussée, une grande amplitude aromatique révélant des notes de kirsch, de prunes et de cassis.

Accord mets et vins
Il saura vous séduire en accompagnement d'une terrine de faisan, d'un canard braisé aux navets, d'un filet de bœuf aux truffes ou d'un risotto aux cèpes.
Servir à 15°C.