

DRAGUIGNAN - VAR (83)

ROUGE DE PROVENCE



2024



## PERLE NOIRE

– ÉLÉGANT & RAFFINÉ –

“Cuvée musicale”

### Robe profonde à reflets tuillés .

Nez élégant de bois de santal et de fruits murs, griottes. Attaque souple en bouche puis beaucoup d'ampleur et de velours sur des tanins soyeux. Finale persistante sur des notes de cacao et de réglisse.

*Grand vin de garde de très bel équilibre.*

*Vin gourmand pour accompagner vos mets d'exceptions.*

- **Millésime :** 2020
- **Appellation :** Côtes-de-Provence - AOP
- **Titre :** 14.5 %
- **Garde :** 10 ans
- **Assemblage :** Syrah 76% - Cabernet 22% - Mourvèdre 2%

**C'est un assemblage sur les vieux cépages du domaine.** Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées à 27°C avec une macération longue de 27 jours pour en obtenir une meilleure extraction de couleurs, matières et tanins. FML automatique en cuve béton. Les vins sont soutirés 2 à 3 fois.

**Élevage de 12 à 18 mois en barriques bourguignonnes de 300 L, accompagné 24h/24h par les suites pour violoncelle solo de J.S.Bach .**



+33 (0)4 98 10 23 00 - [contact@domainedudragon.com](mailto:contact@domainedudragon.com)



[www.domainedudragon.com](http://www.domainedudragon.com)