

DRAGUIGNAN - VAR (83)

ROUGE DE PROVENCE



2024



## CUVÉE SAINT MICHEL

- UN ROUGE PLEIN DE FRUITS & D'ÉPICES -

**Robe grenat à reflet bien tuilés.** Nez complexe de fruits à l'eau de vie, pruneaux et notes boisées, vanillées, toastées pour finir sur des effluves de sous bois, d'humus.

La bouche est bien structurée avec une finale chaleureuse sur des notes de tabac.

*Vin puissant de belle expression. Il accompagnera une brouillade à la truffe, un gibier ou un fromage de chèvre affiné.*

- **Millésime** : 2020
- **Appellation** : Côtes-de-Provence - AOP
- **Titre** : 14 % • **Garde** : 8 ans
- **Assemblage** : Syrah - Cabernet et Mourvèdre

**Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées** à 26°C avec une macération longue de 20 jours pour obtenir une meilleure extraction des couleurs, matières et tanins. FML automatique en cuve béton. Les vins sont soutirés 3 à 4 fois et ne sont ni collés ni filtrés.

Élevage de 13 mois en barriques de chêne de 300 L. Filtration sur plaque avant la mise en bouteille.



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



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