

# Horus

Région : Provence-Alpes-Côte d'Azur

Appellation : AOP Rasteau

Cépages : Grenache noir 50% et Mourvèdre 50%

Teneur en alcool : Environ 15 %

Contenance : 75 cl

## LE DOMAINE ET LE VIN

La cuvée Horus est issue des premières parcelles exploitées en AOP Rasteau.

Les parcelles implantées sur les lieux-dits du Clot et de Saint-Martin. La superficie est de 1.6 hectares.

Celles situées au Clot ont pour origine le pliocène, on retrouve des cailloutis. Pour celles de Saint-Martin, nous avons une géologie du quaternaire avec des sols faiblement altérés.

Le travail des vignes est réalisé en Biodynamie. Les vignes Grenache ont 10 ans et les Mourvèdre 50 ans.

Les vendanges sont faites manuellement en caisses avec tri à la vigne. Egrappage total sur cette cuvée. Fermentation alcoolique sur 3 semaines environ en cuve inox avec contrôle de la température. Deux remontages en début de fermentation et un seul ensuite.

Élevage en cuve Inox pendant 8 mois.

## DÉGUSTATION

Arômes : Fruits rouges, fruits mûrs, épices et tanins souples.

Ces arômes sont d'autant plus expressifs lorsque la bouteille a été aérée environ 30 minutes avant la consommation.

Accord mets et vin : un plat épicé, en sauce, des viandes rouges ou pour terminer un repas avec un dessert au chocolat noir

