



Une passion vigneronne depuis 1933 ...

SEXTANT 2018



Terroir : Terroir de Boutenac



Sol : Argilo – Calcaire

Surface de Production : 100 ha



Cépages : Syrah 70 %, Carignan 30 %



Vinification :

Macération carbonique, Cuvaïson 15 à 21 jours. Après vinification, ce vin est élevé en barriques neuves pendant 12 mois.



Dégustation :

Robe intensément pourpre, à la texture dense, limpide et brillante.

Nez intense et complexe, aux arômes à la fois chocolatés, torréfiés et de fruits noirs confits. En second nez, des arômes épicés s'expriment, tel que clou de girofle.

L'attaque en bouche ronde et charnue, aux arômes de vanille et de fruits noirs confit. Le milieu de bouche délivre une palette épicée et poivrée, accompagné d'une trame tanique généreuse et fondue. La finale complexe, mêlant écorces exotiques, fruits noir confit et torréfaction.



Accord Mets & Vins :

La cuvée Sextant se mariera généreusement avec une côte de bœuf grillée, entrecôte, tournedos de bœuf au poivre vert, sanglier, poêlée de carottes à la cannelle.



Garde : 5 à 8 ans



Récompenses:

Millésime 2018 : OR Concours Général Agricole

Millésime 2017 : 2 Étoiles au Guide Hachette

- Médaille OR Vinalies Nationales 2020

Millésime 2016 : Médaille OR Concours Général Agricole 2019

- Médaille OR Concours Interprof. des Vins de Corbières 2019

Millésime 2015 : Médaille ARGENT VINALIES Nationales 2018

- Médaille OR Challenge International des vins 2018

Millésime 2014 - Médaille OR Challenge International du Vin

- Médaille ARGENT Concours des Grands Vins du LR

