

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

CRU CLASSÉ

HERMANN SABRAN
ROUGE BIO 2021
AOP CÔTES DE PROVENCE

Le terroir provençal s'exprime en offrant une jolie souplesse sur la Cuvée Hermann Sabran élevée en barriques pendant 18 mois dans les mêmes fûts.

DÉGUSTATION :

- **Robe profonde et lumineuse** couleur rubis.
- **Nez complexe et intense.** L'élevage en barriques révèlent des notes de garrigue accompagnant celles de réglisse, de fruits rouges. Des notes florales apportent beaucoup d'élégance.
- **Bouche ronde, bien équilibrée et soyeuse.** Un vin ample aux tanins fins. Une finale longue et persistante sur un bouquet aromatique : fruité, riche et complexe.

METS & VINS :

- Viande braisée
- Petits légumes
- Fromage
- Dessert chocolaté, éclats de noisettes

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Nos cépages méticuleusement sélectionnés s'épanouissent dans un sol argilo schisteux riche en minéraux. Cette cuvée est issue d'une parcelle de Syrah de 40 ans d'âge avec un faible rendement exposée plein sud, ainsi que d'une parcelle de Mourvèdre exposée est-ouest, sur un sol sableux. Sa maturité est poussée jusqu'au flétrissement de 20% des raisins. Ayant une vinification intégrale en barriques à chauffe blonde, une pige manuelle est réalisée 2 fois par jour.

TERROIR :

- Domaine en bordure maritime
- Situé face aux Iles d'Or
- Microclimat tempéré, maritime ensoleillé
- Sol schisteux, argilo-siliceux
- 43 hectares de vignes en production
- 30 ans d'âge moyen des vignes

« UN VIN RÉSULTAT
D'UN SAVOIR-FAIRE. »



Millésime
2021

90%
Syrah

10%
Mourvèdre



RICHE . PUISSANT . ÉLÉGAN

10/15 ANS
DE GARDE

15.0%
VOL

ENTRE 16°C
ET 18°C