

HarmaliA

TRIPLE WOOD

Production limitée



La richesse et la complexité de ce vin sont obtenues grâce à l'utilisation de trois types de chêne durant l'élevage. Le chêne américain apporte des arômes de chocolat, de caramel et de noix de coco, le chêne du Caucase apporte des tanins souples et de la structure, enfin le chêne français de la forêt de Tronçais apporte des arômes boisés élégants et des tanins veloutés, tout en mettant en valeur les notes fruitées et poivrées du Cabernet Sauvignon et de la Syrah.

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Tannat (Vieilles vignes)

TERROIR

- ORIGINE

Vin de France.

- SOL

Argilo calcaire.

VIN

- NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge intense aux reflets violets. Nez opulent laissant apparaître des notes de caramel, de noix de coco et de poivre noir. En bouche, les tanins sont présents mais soyeux, avec une finale persistante.

- VINIFICATION

Les vieilles vignes de cabernet sauvignon et de syrah sont vendangées minutieusement à la main, de nuit pour profiter de la fraîcheur, avant de commencer un élevage complexe durant lequel trois essences de chêne sont utilisées.

ALC.

16% vol.

CONSERVATION

Constant entre 10° et 12° Celsius

TEMPERATURE DE SERVICE

16° à 18° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

20 ans

Ouvrir une à deux heures avant de déguster