

**Cuvée « CARTE NOIRE »**  
AOP Côtes de Provence  
**Rouge 2023**

DOMAINE DE  
*La Giscle*

La Gamme « Carte Noire » se distingue par son caractère unique et s'exprime exclusivement en rouge. Vieilli avec soin en fût de chêne pendant 12 mois, ce vin dévoile des arômes profonds et une belle complexité, idéale pour les fins gourmets en quête d'élégance et d'authenticité.

## DEGUSTATION

Belle robe rubis d'une grande intensité.

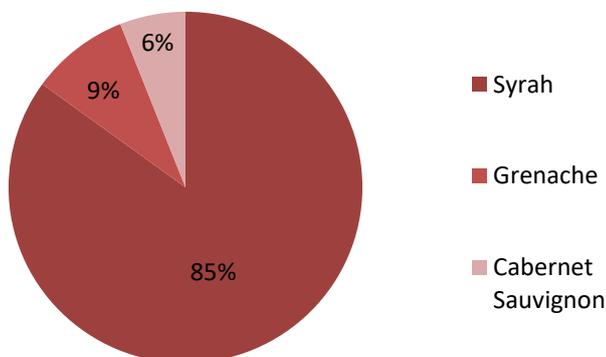
Nez expressif et complexe mariant des notes épicées (poivrées, réglissées, cacaotées), des arômes de fruits mûrs (myrtilles, pruneaux, griottes).

La bouche est riche, ample, avec une belle matière, aux tannins veloutés, d'une belle suavité. Très grande persistance sur des notes de cacao, de cassis et sur des notes boisées déjà bien fondues.

Potentiel de garde de 10 ans

Apogée de dégustation de 3 à 6 ans

## CEPAGES



## ACCORDS METS & VIN

 **Viandes rouges & gibiers** : Côte de bœuf grillée, entrecôte maturée, gibier en sauce ou rôti (chevreuil, sanglier), exaltant ainsi ses notes boisées et épicées.

 **Plats mijotés** : Coq au vin ou canard aux figues, dont la richesse et la profondeur se marient harmonieusement avec ses tanins fondus et sa finale élégante.

 **Fromages affinés** : Fromages de vache à pâte pressée (Comté, Cantal, Tomme affinée), sublimant son équilibre entre rondeur et caractère.

