

# Cuvée « CARTE NOIRE »

## AOP Côtes de Provence

### Rouge | Millésime 2023

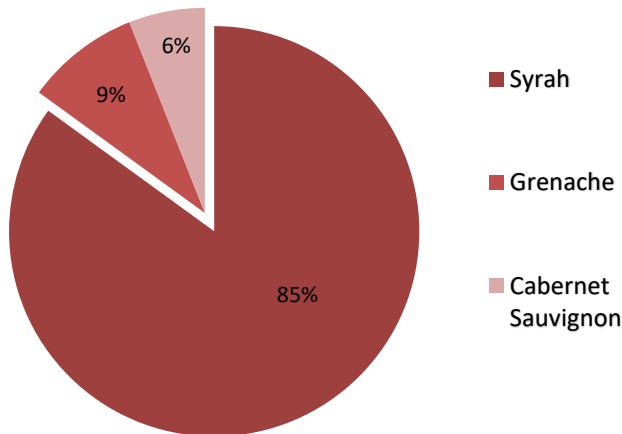
La Gamme « Carte Noire » se distingue par son caractère unique et s'exprime exclusivement en rouge. Vieilli avec soin en fût de chêne pendant 12 mois, ce vin dévoile des arômes profonds et une belle complexité, idéale pour les fins gourmets en quête d'élégance et d'authenticité.

## DÉGUSTATION

Potential de garde de 10 ans / Apogée de dégustation de 3 à 6 ans

- 👁️ Robe rubis intense et profonde.
- 👃 Nez expressif et complexe, mêlant des notes épicées (poivre, réglisse, cacao) à des arômes de fruits mûrs (myrtille, pruneau, griotte).
- 👄 La bouche est riche et ample, dotée d'une belle matière, avec des tannins veloutés et une grande suavité, s'étirant sur une très longue finale aux nuances de cacao, de cassis et de bois délicatement fondu.

## CÉPAGES



## 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), subliment son équilibre entre rondeur et caractère.



DOMAINE DE  
*La Giscle*