

LA PART DU DIABLE

Rigoureuse sélection parcellaire sur les cépages grenache, syrah, mourvèdre et carignan travaillés en biodynamie.

ABBAYE
Sylva Plana

LA PART DU DIABLE

FAUGÈRES

*Vinification*

Micro vinification en barrique ouverte de 600 litres, pigeages manuels. Un élevage en cuve bois tronconiques.

Géologie

Schistes.

Dégustation

Couleur pourpre, noir. Une profonde matière, des tannins d'une extrême élégance, le cassis, la griotte emplissent la bouche qui est pleine et généreuse.

Accompagnement

Réserver pour vos meilleurs repas.
Lièvre à la royale, bécasses, rôti de marcassin.
Fromages, forêt noire.