

# Cuvée du Potier

**Cépage**: 100% syrah

**Age des vignes**: 70 ans

**Type de sol**:

Granite en décomposition

**Vinification**:

fermentation en levure indigène. Vinification traditionnelle (remontage et quelques pigeages) puis macération sur marc de plus d'une semaine et entonnage à chaud des vins en barriques pour faire la malo. élevage d'un an.

**Dégustation**:

robe lumineuse laissant scintiller des reflets violines. Très expressif il offre des arômes de fleurs (rose), de tabac blond et semble se prolonger par des notes anisées. La bouche est particulièrement élégante, apportant une texture veloutée, onctueuse. Le grain est fin, serré et respectueux du fruit. La palette gustative est large : framboise, cerise, mais aussi épices douces.



**Domaine de la ville rouge**

355, route de la ville rouge 26600 Mercurol

Tél: 04 75 07 33 35

Email: [la-ville-rouge@wanadoo.fr](mailto:la-ville-rouge@wanadoo.fr)