



AMPHORIA KOKKINO 2022

AOP CÔTES DE PROVENCE

La Cuvée Amphoria Rouge, née de la Syrah et du Grenache, est un grand vin de garde élaboré à partir de vieilles vignes. Elevé en barriques durant 12 mois, ce vin puissant et concentré dévoile des tanins nobles et une finesse remarquable. Sa complexité aromatique et sa longueur en bouche incarnent l'essence même de notre terroir provençal.

CÉPAGES

Syrah, Grenache - AOP Côtes de Provence

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec sélection sur pied des grappes. Vinification en amphore de grey et élevage en barriques françaises de la forêt de Bertrange pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Rubis sombre et profond.

NEZ : Nez boisé délicatement fondu révélant des délicats arômes de vanille et de coco. Un mariage de fruits rouges et noirs où la cerise, la griotte et le cassis dominant, s'entrelaçant avec des nuances subtiles de poivre blanc, réglisse et violette.

BOUCHE : L'attaque en bouche est ronde et gourmande, dévoilant un beau volume. Les tanins encore jeunes mais soyeux, promettent un grand potentiel de garde. La finale persiste avec élégance sur des notes de fruits rouges et de vanille, laissant une agréable sucrosité en bouche.

HARMONIE METS ET VINS

A déguster sur des viandes rouges ou du gibier comme une jolie pintade farcie aux châtaignes et aux raisins, un gigot d'agneau mariné aux épices, une belle côte de boeuf à la ficelle ou une canette aux cèpes.

Température de consommation : 16 à 18°C

Garde : 10 à 15 ans

Éléments techniques

1,5 L Amphore en argile, numérotée, fabriquée entièrement à la main par un artisan potier du Var. Conditionné dans un coffret carton.