

# HOMMAGE

Merlot 70%, Syrah 30%



## DÉGUSTATION

Véritable ode à l'art de la vinification, cette cuvée, avec son assemblage audacieux de Merlot 70% et de Syrah 30%, se distingue par sa richesse et son originalité. La macération longue, couplée à un élevage en demi-muids de 500 L pendant environ 12 mois, confère au vin une complexité exceptionnelle.

Sa robe profonde aux reflets carminés attire l'œil, tandis que le nez révèle un bouquet fascinant de sous-bois, de baies noires et d'épices douces orientales.

En bouche, l'Hommage se déploie avec puissance et volume, grâce à des tanins ronds et racés qui lui offrent une belle structure. C'est une expérience sensorielle unique qui illustre parfaitement le savoir-faire des vigneron.



## CONSEILS GASTRONOMIQUES

### CLASSIQUE

- Plateau de fromages affinés, expérience de dégustation.
- Bœuf Bourguignon, combinaison classique et réconfortante.

### GOURMAND

- Risotto crémeux aux champignons; les tanins ronds du vin apporteront une structure douce.
- Magret de canard sauce aux cerises; la sauce légèrement sucrée fera ressortir les arômes du vin.

Servir entre 16-18°C. A carafier au moins une heure à l'avance. Ce vin peut être gardé de 4 à 6 ans.



## ÉLEVAGE

12 mois en demi-muids.



## DEGRÈS

14,0°

