

AOP CÔTES DE PROVENCE · 2024

Cuvée Amiral Rouge

75 Cl.

ALCOOL · ALC	TERROIR	HVE
13.5 %	**Argilo-calcaire** Clay-limestone · Ton-Kalkstein	Haute Valeur Environnementale

CÉPAGES · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

Syrah 80 % · Cabernet 20 %

VINIFICATION & ÉLEVAGE · WINEMAKING & AGEING · AUSBAU

FR. Raisins issus de vignobles sélectionnés certifiés HVE. Vinification en cuves béton, macération longue d'au moins 21 jours, remontages et délestages quotidiens. Température d'environ 26 °C.

EN. Grapes from selected HVE-certified vineyards. Vinified in concrete tanks, long maceration of at least 21 days, daily pump-overs and racking. Temperature around 26°C.

DE. Trauben aus ausgewählten HVE-zertifizierten Weinbergen. Vinifikation in Betontanks, lange Maischegärung von mindestens 21 Tagen, tägliches Umpumpen. Temperatur ca. 26 °C.

DÉGUSTATION · TASTING · VERKOSTUNG

Robe. Grenat profond · **Nez.** Dominé par les fruits rouges (fraise, framboise), notes de poivre. · **Bouche.** Attaque souple et onctueuse, tanins fondus, sensation de sucrosité relevée d'épices.

Colour. Deep garnet · **Nose.** Dominated by red fruits (strawberry, raspberry), notes of pepper. · **Palate.** Supple, creamy attack, melted tannins, lightly sweet impression with spice.

Farbe. Granat · **Duft.** Rote Früchte (Erdbeere, Himbeere), Pfeffernoten. · **Geschmack.** Geschmeidiger, cremiger Antrunk, zarte Tannine, leicht süßer Eindruck mit Würze.

Les Caves de l'Amiral · Route de Saint Antonin, Quartier Les Près, 83570 Entrecasteaux
+33 (0)4 94 04 42 68 · contact@cave-amiral.fr · www.cave-amiral.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé · Please drink responsibly · Bitte verantwortungsvoll genießen.