

BRAVADE Rouge

AOP CÔTES DE PROVENCE - MILLÉSIME 2016


TORPEZ
 À SAINT-TROPEZ
 DEPUIS 1908

DE LA COUPE AUX LÈVRES

Cette cuvée est à dominante de Grenache lui apportant de la structure et soutenue par les cépages emblématiques de Provence lui apportant les arômes d'épices et de garrigue.

CÉPAGES

Grenache 65%, Syrah 25%, Mourvèdre 10%

TERROIR

La très grande majorité des sols sont argilo-sableux sur des gneiss plus ou moins mica-schisteux.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe rouge cerise noire intense. Au nez se révèlent en premier des arômes de petits fruits rouges pour se prolonger avec des arômes de fruits noirs, cassis, myrtille, de cerise fraîche, des notes épicées et poivrées. L'attaque en bouche est souple avec un prolongement sur le fruit et la fraîcheur, avec de l'étoffe, des notes kirshées et vanillées, des tanins soyeux qui tapissent agréablement. Vin de caractère et de plaisir, sur le fruit avec un potentiel de garde de 3 à 5 ans.

SINGULARITÉ

«L'élégance, l'authenticité, la diversité et la gaieté des vins TORPEZ proposés dans les 3 couleurs, rosé, rouge et blanc. Cette gamme offre un concentré de la longue histoire et de la variété des terroirs des Vignobles de Saint-Tropez. Depuis près de 5 siècles, la Bravade est célébrée les 16, 17 et 18 mai chaque année avec la clique des fifres et des tambours sous la bienveillance du Cépoun».

ÉLABORATION - VINIFICATION

Récoltés à maturité mi-septembre, ces raisins subissent une macération de trois semaines avec une fermentation alcoolique sur marc. Un élevage patient de plus d'un an permet de relever le caractère de chaque cépage.

SERVICE – ACCORDS METS ET VINS

Service entre 15 et 17°C sur des mets relevés : Gibiers à poils et à plumes, civet, sanglier, fromage à pâte persillée ou fromages bleus.

