

Principauté d'Orange

« Jamais sans SAM » 2023

Les Chemins de Sève



Situation : Projet longuement mûri depuis 2004 quand l'appel de la vigne commence à résonner dans sa tête... 10 années à découvrir les vignobles de France, de partager l'expérience de quelques vigneron, notamment dans les crus du Beaujolais, où des attaches familiales les

mènent fréquemment à Juliéнас. Petit à petit, le projet s'étoffe et se construit pour prendre son virage décisif en 2010. Après une escale très formatrice en Côtes-du-Rhône septentrionales à Tain l'Hermitage, Loïc et sa famille s'installent dans le Haut Vaucluse en 2013.

Encépagement : Syrah, Alicante, Mourvèdre

Terroir : Texture Calcaro-Sableuse

Température de Service : 14-15° C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2035

Observations : Le nez dévoile un bouquet généreux de fruits rouges mûrs, relevé par de délicates notes de cuir et d'épices douces. En bouche, l'attaque est souple et gourmande, portée par une belle fraîcheur et des tanins qui rendent le vin particulièrement accessible et convivial. Cet assemblage de Syrah, Alicante et Mourvèdre offre un équilibre harmonieux entre fruit, rondeur et légèreté.

Quelques accords : Brochette d'Agneau aux herbes, Poulet rôti aux épices douces, Lasagnes maison, Planche apéritive...

