

Cuvée Quintessence

Ecrin de notre terroir

Nos vins Quintessence représentent une petite production au tirage confidentiel. Ces cuvées ne sont vinifiées que lors des beaux millésimes et subliment alors ce que notre terroir peut nous offrir en toute simplicité.



Millésime 2019



Millésime 2020



Millésime 2019



90% Mourvèdre, 6% Syrah,
4% Cabernet Sauvignon

70% Mourvèdre 30% Rolle

70% Rolle 30% Ugni Blanc



Elevage 12 mois en foudre

Elevage de 6 mois pour
2/3 de la cuvée

Fermentation et élevage de 8
mois en barriques (1/3 neuves)



75 cL

75 cL

75 cL



Servir entre 19 et 21°C
Garde 8 à 10 ans

Servir entre 8 et 12°C
Garde 1 à 3 ans

Servir entre 8 à 12°C
Garde 1 à 5 ans



Garrigues (poivre, thym...),
épices, cerises griottes

Ecorces d'agrumes, fruits
exotiques, finale acidulée

Subtilement boisé, agrumes et
bouche épicée



Gibier, viande rouge

Crustacés & fruits de mer

Viandes blanches & fromages