



IKON Rouge 2018

L'une des plus belles références en Provence, un hommage rare à ce terroir millénaire.

Récolte : Septembre 2018.

Alcool : 14,5% Vol.

Appellation : Côtes de Provence Pierrefeu (AOP).

Certification : Vin biologique - FR BIO 01 Ecocert.

Enregistré à la Vegan Society.

TERROIR

Localisation : Cuers (83).

Sol : Argilo-calcaire fortement caillouteux (gravaches).

Spécificité : Coteaux orientés NS au pied des barres rocheuses de Cuers.

Climat : Littoral Méditerranéen, chaud et sec avec une influence maritime.

VINIFICATION

Cépages : Syrah, Grenache.

Méthode : Macération pelliculaire à froid avant fermentation en cuve. Vinification thermorégulée. Élevage en barriques durant 18 à 24 mois. Collage et filtration avant mise en bouteille.



Volume : 3 000 cols équivalent 75cl.

Formats : C6 en 75cl, C3 en 150cl.

Château Hermitage Saint-Martin
Chemin de la Toche
83390 CUERS

Tél. 04 94 00 44 44
Mail : contact@vinsfayard.com
www.hermitage-st-martin.com

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : Belle intensité visuelle d'un pourpre profond aux nuances rubis.

Nez : Une empreinte olfactive définie par la cerise, la marasque, les nuances de pruneaux et de réglisse, puis par des accents méridionaux (voile balsamique, poivre, cannelle, muscade, clous de girofle). En toile de fond, le bois précieux, le cuir noble et le cacao s'expriment.

Bouche : Une trajectoire gustative captivante et complexe de par sa bouche soyeuse, à la texture délicate, des tanins au grain fin, intégrés et des arômes de cannelle, muscade, pain grillé, cacao poudré, et cerise.

Accords mets/vins : Parfaitement révélé par des côtelettes d'agneau avec nigelle et cacao, un risotto aux truffes ou encore une forêt noire.

Service et conservation : Température de service idéale à 17°C. Un vin à apprécier dès aujourd'hui, idéal dans 4-5 ans ou à conserver jusqu'à 10 ans.

Suivez-nous

