



**Secluded**



**Dedicated**



**Organic**



**Fun**



**Vision**

## Les 14 Quelles 2017



**Região:** IGP Vancluse - Luberon

**Castas:** 60% Cabernet Sauvignon  
40% Pinot Noir

**Teor alcoólico:** 14% vol.

**Fermentação:** fermenta durante 10 dias em cubas de inox a temperatura controlada, com remontagem diária. Terminada a fermentação, prolonga-se um processo de maceração por mais 10 dias.

**Estágio:** 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

**Notas de Prova:** Frutas vermelhas e negras, especiarias, violetas fazem deste néctar uma verdadeira harmonia. Palato estruturado, refinado e desafiante, seguido de um final longo.

**Harmonização:** Carnes maturadas, pratos mais complexos.

Um Vinho que se pretende icónico, e que só será lançado nos anos em que todos os factores se conjugam de forma única. Não sendo normal a conjugação da poderosa Cabernet Sauvignon com a elegância da Pinot Noir, surpreendam-se! Esta combinação só é possível graças às condições de Terroir e ao microclima da propriedade. Uma obra prima de Jean Natoli, num ode à antiga presença de Pinot Noir em Vacluse que, segundo um artigo publicado, datam do reinado de Louis XIV. Borgonha e Bordéus numa só garrafa; “ligações perigosas” e “dois cavalos a puxar em direcções opostas”. Um desafio, ainda que inovador, marcante e claramente ganho.

**UNLOCK  
WINES**