



*La cuvée Siglos 2018 présente de délicieux arômes de mûre, d'herbes séchées, un soupçon de zeste d'orange et quelques notes de bois précieux. En bouche, les tannins sont juteux, élégants et bien intégrés, avec une finale longue et minérale.*



0,75 cl – 13%

## Siglos 2018



Vin rouge



Zweigelt 70%, blaufränkisch 30%



Viticulture raisonnée / vignes de 60 ans



210 m / sols limoneux-calcaire



6 mois en fût de chêne



Servir entre 16 et 18 ° C



Optimal : 2020-2026



Pas besoin de carafer



Tournedos de lotte au lard fumé et coco de Paimpol, onglet de bœuf à l'échalote, pot-au-feu, pigeon farci au foie gras...



Fondant au chocolat, moelleux à la pistache, cookies aux pépites de chocolat noir, gâteau ardéchois...

*Silvia Heinrich est l'une des grandes figures du blaufränkisch. En 2009, elle reprend le domaine familial et se concentre sur la production de cépages rouges. Son vignoble, surnommé le Goldberg, signifie « le grand cru des rouges ».*