

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire, très caillouteux, situé sur les hauteurs de Saint Pargoire dans l'Hérault.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Syrah
Grenache

VINIFICATION :

Vendange manuelle à maturité optimale avec tri grain par grain. Eraflage total. Cuvaison longue de 45 jours en tronçon conique

ÉLEVAGE :

Elevage en barrique pendant 2 ans. Fermentation malolactique en barriques.

DÉGUSTATION :

Robe rubis intense, sur des arômes de mûre, de vanille, de moka et de tabac blond. La texture opulente est soutenue par des tannins soyeux qui fondent dans la bouche.

ACCORDS METS VIN :

Compagnon idéal d'un lièvre à la royale.

GARDE :

Il est conseillé de le carafier avant de servir.

A boire dans les 15 ans.

Servir à 15-17°C.

