

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire, très caillouteux, situé sur les coteaux sud-est du massif de la Clape.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Syrah
Grenache
Carignan
Mourvèdre

VINIFICATION :

Cueillette manuelle en cagettes à maturité optimale suivie d'un tri grain par grain. Vinification en cuves bois pour la Syrah, en cuve béton pour les autres cépages. Cuvaison longue avec pigeage manuel quotidien.

ÉLEVAGE :

En cuve bois pour le Grenache, le Mourvèdre et le Carignan, en barrique de 300 litres pour la Syrah pendant 12 mois.

DÉGUSTATION :

Robe rubis intense. Le nez associe des arômes de framboise, de mûre, à des notes de chocolat et d'olive noire. La bouche dévoile des arômes de réglisse et de torréfaction. Ce vin, d'une concentration exceptionnelle, se termine sur des tannins suaves parfaitement mûrs.

ACCORDS METS VIN :

Il est conseillé de le carafier 3 heures avant de servir. Idéal compagnon d'un tournedos Rossini.

GARDE :

A boire entre 4 et 10 ans.

Servir à 15-17°C.

