

**TERROIR :**

Sol de grès, argilo-calcaire à forte pierrosité.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Syrah
Grenache
Mourvèdre

VINIFICATION :

Vendanges manuelles en cagettes de 8 kg, tri grain par grain, cueillette à maturité optimale. Cuvaision de 40 jours avec double pigeage quotidien dans un tronconique de 50 Hls.

ÉLEVAGE :

12 mois en cuve bois pour le grenache et le mourvèdre et en barrique pour les Syrah.

DÉGUSTATION :

Robe pourpre, intense et profonde. Le nez associe des arômes épicés (cannelle, poivre) avec des notes de mûres et de moka. La bouche est complexe, élégante et racée.

ACCORDS METS VIN :

Idéal compagnon d'une gardianne de taureau.

GARDE :

A boire de 5 à 10 ans

Servir à 15-17°C

