

**TERROIR :**

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

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Mourvèdre
Grenache

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri grain par grain, cueillette à maturité optimale. Eraflage total. Cuvaison longue en tronconique.

ÉLEVAGE :

Elevage en barrique pendant 20 mois. Fermentation malolactique en demi-muid

DÉGUSTATION :

Robe rouge rubis intense. Le nez associe des arômes de kirsch, de moka, de cacao et d'épices douces. En bouche ce vin est riche, dense avec des tannins soyeux. Il révèle des notes de fruits mûrs et une finale torréfiée. Ce vin est puissant et racé.

ACCORDS METS VIN :

Idéal compagnon d'un porcelet à la broche..

GARDE :

A boire entre 6 et 10 ans.

Servir à 15-17°C.

