



TERROIR :

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

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Syrah
Carignan
Grenache
Mourvèdre

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri, cueillette à maturité optimale. Macération carbonique sur le Carignan, vinification traditionnelle avec éraflage total sur le Grenache, le Mourvèdre et la Syrah.

ÉLEVAGE :

Elevé 12 mois en cuve bois pour le Grenache et 12 mois en cuve béton pour le Carignan et le Mourvèdre. La Syrah est élevée en fûts de 300 litres pendant 12 mois.

DÉGUSTATION :

Robe rubis intense. Le nez associe des arômes de cassis, de poivre noir, avec des notes de réglisse et de mûre. La bouche gourmande offre une texture soyeuse et racée. La finale est suave et élégante.

ACCORDS METS VIN :

Idéal compagnon d'une côte à l'os avec une fricassée de girolles.

GARDE :

À boire entre les 4 et 6 ans

Servir à 15-17°C

