

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire, face à la mer.

**CÉPAGES PRINCIPAUX :**

Syrah  
Carignan  
Cinsault

**VINIFICATION :**

Vendanges manuelles, cueillette à maturité optimale, macération préfermentaire à froid. Vinification traditionnelle avec égrappage total. Macération courte avec pigeage journalier

**ÉLEVAGE :**

Élevage 6 mois sur lies fines, en cuve bois de 50Hls pour La Syrah, en cuve béton pour les autres cépages.

**DÉGUSTATION :**

Cette cuvée où prédomine la Syrah, présente une belle longueur en bouche. Les tanins sont souples et soyeux. Vin fruité avec des arômes de fraise des bois et de fruits frais

**ACCORDS METS VIN :**

Idéal compagnon d'une grillade d'agneau

**GARDE :**

A boire entre 2 et 4 ans

Servir entre 15°C et 17°C.

