

**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.

