

**TERROIR :**

Sol sablo limoneux.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Syrah
Grenache Gris
Cabernet
Merlot
Cot

VINIFICATION :

Pressurage direct avec sélection des jus, débouillage à froid, fermentation thermo régulée à 15°C.

ÉLEVAGE :

Elevage sur lies fines entre 4 mois.

DÉGUSTATION :

Une belle robe rose brillant, un nez délicieusement fruité pur et frais, la terrasse séduit par sa vitalité rafraîchissante et stimulante. Belle rondeur en bouche avec une légère acidité et revient en finale sur son fruit aux saveurs de bonbon anglais.

ACCORDS METS VIN :

Idéal compagnon d'un carpaccio de boeuf

GARDE :

A boire dans les 2 ans.

Servir entre 8° et 10°C.

