

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire face à la mer.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Syrah
Cinsault
Carignan

VINIFICATION :

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

ÉLEVAGE :

Elevage de 6 mois sur lies fines, en cuves bois de 50 Hls pour la Syrah, en cuves béton pour les autres cépages.

DÉGUSTATION :

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

ACCORDS METS VIN :

Idéal compagnon de grillades d'agneau

GARDE :

A boire entre 2 et 4 ans.

Servir entre 15 °et 17 °C.

