

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire, idéalement exposé sur les hauts de Villeveyrac dans l'Hérault. Il domine la mer et profite pleinement de cette exposition.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Syrah
Carignan

VINIFICATION :

Cueillette manuelle en cagette de 8kg avec tri grain par grain. Cuvaision longue (environ 5 semaines) en tronc conique bois.

ÉLEVAGE :

Élevage en barriques 24 mois.

DÉGUSTATION :

Ses arômes de fruits noirs mûrs, de tabac blond et de garrigue donnent à ce vin une profondeur et une persistance exceptionnelle

ACCORDS METS VIN :

Idéal compagnon d'un lièvre à la broche accompagné d'un saupiquet maison.

GARDE :

A boire entre 2 et 8 ans

Servir à 15-17°C.

Caisse bois de 3 bouteilles

