

**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 à maturité optimale. Vinification en cuve béton d'environ 3 semaines.

ÉLEVAGE :

Élevage entre 10 et 12 mois en cuve bois de 50 hectolitres.

DÉGUSTATION :

Arômes de fruits rouges comme le cassis ou la griotte. La Bouche ample et gourmande rend ce flacon délicieux à déguster.

ACCORDS METS VIN :

Cette bouteille sera la compagne parfaite d'une côte à l'os au feu de bois.

GARDE :

A boire entre 2 et 4 ans

Servir à 15-17°C.

