

**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.

