

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire situé sur les coteaux du massif de la Clape.

**CÉPAGES PRINCIPAUX :**

Cinsault

**VINIFICATION :**

Vendanges manuelles en cagettes de 8 kilos, cueillette à maturité optimale, macération carbonique

**ÉLEVAGE :**

Elevage en cuve béton sur lies fines.

**DÉGUSTATION :**

Robe légèrement rubis, la bouche est ample, souple et exhale des arômes de fruits rouges. Un premier nez assez subtil, puis des notes de fruits rouges frais.

**ACCORDS METS VIN :**

Accord parfait avec la cuisine méditerranéenne notamment avec un tian de légume et pissaladière

**GARDE :**

A boire entre 2 et 4 ans.

A servir entre 15 °et 17 °C

