

**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

