

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire face à la mer.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Syrah
Grenache

VINIFICATION :

Cueillette à maturité optimale avec tri sélectif. Vinification traditionnelle avec égrappage total. Macération courte avec pigeage quotidien en cuves béton.

ÉLEVAGE :

De 6 à 12 mois en cuves béton.

DÉGUSTATION :

Cette cuvée où prédomine la Syrah, présente une belle longueur en bouche. Les tannins sont souples et soyeux. Vin fruité avec des arômes de fraises des bois et de fruits frais.

ACCORDS METS & VIN :

Idéal compagnon de grillades d'agneau.

GARDE :

A boire entre 2 et 4 ans.
Servir entre 15° et 17°C.

