

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire. Il domine la mer et profite pleinement de cette exposition.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Syrah
Grenache Noir

VINIFICATION :

Cueillette manuelle en cagettes avec tri grain par grain.
Cuvaison longue en cuve bois tronconique.

ÉLEVAGE :

Élevage en barriques 24 mois.

DÉGUSTATION :

Un vin puissant et velouté. Le nez expressif et riche révélera des arômes tels que la vanille ou le tabac blond, mais également beaucoup de fruits noirs confiturés et d'épices. La bouche est ample, puissante et charnue, d'une grande amplitude. Sa persistance est également hors norme.

ACCORDS METS & VIN :

Il est conseillé de le carafer avant de servir. Idéal compagnon d'un lièvre à la broche accompagné d'un saupiquet maison.

GARDE :

A boire dans les 10 ans.
Servir à 15-17°C.

