

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire face à la mer.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Syrah
Cabernet

VINIFICATION :

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

ÉLEVAGE :

Élevage de 6 mois sur lies fines, en cuve 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 fraise 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.

