

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire, caillouteux, situé sur les coteaux sud-est du massif de la Clape.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Syrah
Grenache
Mourvèdre

VINIFICATION :

Cueillette manuelle en cagettes à maturité optimale suivie d'un tri grain par grain. Vinification en cuves bois et en cuves béton. Cuvaision longue avec pigeage manuel quotidien.

ÉLEVAGE :

En cuve bois et en barrique pendant 12 mois.

DÉGUSTATION :

Robe rubis intense. Le nez associe des arômes de framboise, de mûre, à des notes de chocolat et d'olive noire. La bouche dévoile des arômes de réglisse et de torréfaction. Ce vin, d'une concentration exceptionnelle, se termine sur des tanins suaves parfaitement mûrs.

ACCORDS METS & VIN :

Il est conseillé de le carafier avant de servir.
Idéal compagnon d'un tournedos Rossini.

GARDE :

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

