

**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 :

En cuve béton, pendant 6 à 12 mois.

DÉGUSTATION :

Belle robe violette. Des arômes de fraises et de cerises mûres explosent au nez. La bouche est souple et fruitée.

ACCORDS METS & VIN :

Idéal compagnon d'un magret de canard et d'une piperade.

GARDE :

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

