

**TERROIR :**

Sol de grès situé sur les coteaux Sud- Est du massif de la Clape.

**CÉPAGES PRINCIPAUX :**

Grenache  
Syrah

**VINIFICATION :**

Vendanges manuelles en cagettes, tri grain par grain, cueillette à maturité optimale. Cuvaison longue avec pigeage quotidien dans une cuve bois tronconique.

**ÉLEVAGE :**

12 mois en cuve bois .

**DÉGUSTATION :**

Robe pourpre, intense et profonde. Le nez associe des arômes épicés (cannelle, poivre) avec des notes de mûres et de moka. La bouche est complexe, élégante et racée.

**ACCORDS METS & VIN :**

Idéal compagnon d'une gardianne de taureau.

**GARDE :**

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

