

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire situé face à la mer.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Grenache noir
Syrah
Mourvèdre
Grenache gris

VINIFICATION :

Pressurage direct avec sélection des jus, débourbage à froid, fermentation à basse température.

ÉLEVAGE :

3 à 4 mois sur lies fines.

DÉGUSTATION :

Robe pâle et lumineuse. Le nez dévoile un bouquet expressif où se mêlent des notes d'agrumes, de pêche blanche ou encore de banane. La bouche est ronde et élégante. Un équilibre subtil entre fraîcheur et intensité.

ACCORDS METS & VIN :

Compagnon idéal d'une zarzuela.

GARDE :

A boire dans les 2 ans.
Servir entre 8° et 10°C.

