

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire. Il domine la mer et profite pleinement de cette exposition.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Syrah
Grenache Noir

VINIFICATION :

Cueillette manuelle en cagettes à maturité optimale.
Vinification longue en cuve béton .

ÉLEVAGE :

En cuve bois pendant 12 mois minimum.

DÉGUSTATION :

Soyeux, frais , avec une subtile note saline, cet assemblage au caractère Méditerranéen révèle de délicieux arômes de fruits noirs et de menthe poivrée.

ACCORDS METS & VIN :

Cette bouteille sera la compagne parfaite d'une côte à l'os au feu de bois.

GARDE :

A boire entre 2 et 6 ans.
Servir à 15-17°C.

