

**TERROIR :**

Sol sablo-limoneux.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Cot
Cabernet Sauvignon
Syrah

VINIFICATION :

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

ÉLEVAGE :

3 à 4 mois sur lies fines.

DÉGUSTATION :

Robe très pâle, brillante. Nez rafraîchissant sur des notes de Grenadine et de pamplemousse. La bouche est vive et légère avec des notes de petits fruits rouges et de bonbons anglais.

ACCORDS METS & VIN :

Idéal compagnon d'un carpaccio de boeuf.

GARDE :

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

