

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire, caillouteux, situé sur les coteaux sud-est du massif de la Clape.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Mourvèdre
Grenache

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri grain par grain, cueillette à maturité optimale. Eraflage total. Cuvaision longue en cuve bois tronconique avec pigeage manuel quotidien.

ÉLEVAGE :

En foudre et demi-muids pendant 24 mois.

DÉGUSTATION :

Robe rouge rubis intense. Le nez associe des arômes de kirsch, de moka, de cacao et d'épices douces. En bouche ce vin est riche, dense avec des tannins soyeux. Il révèle des notes de fruits mûrs et une finale torréfiée. Ce vin est puissant et racé.

ACCORDS METS & VIN :

Il est conseillé de le carafer avant de servir.
Idéal compagnon d'un porcelet à la broche.

GARDE :

A boire entre 6 et 10 ans.
Servir à 15-17°C.

