

**TERROIR :**

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

**CÉPAGES PRINCIPAUX :**

Syrah  
Carignan  
Grenache  
Mourvèdre

**VINIFICATION :**

Vendanges manuelles avec tri, cueillette à maturité optimale. Une partie de cette cuvée est en vinification traditionnelle, l'autre partie est en macération carbonique.

**ÉLEVAGE :**

En cuve béton pendant 12 mois.

**DÉGUSTATION :**

Robe rubis intense. Le nez associe des arômes de cassis, de poivre noir, avec des notes de réglisse et de mûre. La bouche gourmande offre une texture soyeuse et racée. La finale est suave et élégante.

**ACCORDS METS & VIN :**

Idéal compagnon d'une côte à l'os avec une fricassée de girolles.

**GARDE :**

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

