

Galet

Authentique

Structuré



Service
18°

Garde
10 ans

LE MOT DU SOMMELIER

Ce vin est à carafier quelques heures à l'avance afin de vous offrir tout son potentiel. Un cru authentique.

PALETTE AROMATIQUE



cerise



mûre



épice



réglisse

Acidité ●●●●●

Tanins ●●●●●

Volume en bouche ●●●●●

Fraîcheur ●●●●●

Gourmandise ●●●●●

CÉPAGES

70% Grenache noir
10% Syrah, 10% Mourvèdre,
assemblage de Counoise,
Cinsault, Terret noir,
Vaccarèse, Clairette et
Bourboulenc

TERROIR

Un terroir orienté au Sud est (Bédarrides), sur des sols de galets en surface, sable, argile et calcaire. Sélection parcellaire de vieilles vignes (50 et 90 ans). Récoltes manuelles.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton, acier inoxydable et en bois. Des raisins égrappés entre 60% et 100%. 20 à 30 jours de fermentation et de macération.

ÉLEVAGE

30% en cuves béton
30% en cuves en bois
30% en cuves en acier inoxydable
10% en demi-muids
(600 litres)

ACCORDS METS ET VINS

Un rôti de bœuf en croûte de sel aux herbes de Provence
Une balotine de veau, sauce morilles
Un pavé de biche à l'échalotte

