

Frais

Fruité

Équilibré



Service  
17°

Garde  
5 ans

### LE MOT DU SOMMELIER

Une cuvée moderne sur la fraîcheur et le fruit qui vous plongera au coeur du terroir des Dentelles de Montmirail.

### PALETTE AROMATIQUE



olive noire



fraise des bois

Acidité ●●●●●

Tanins ●●●●●

Volume en bouche ●●●●●

Fraîcheur ●●●●●

Gourmandise ●●●●●

### CÉPAGES

Grenache  
Syrah



### TERROIR

Un vignoble en terrasses sur les pentes des Dentelles de Montmirail, cultivé depuis 5 générations par la Famille Grangeon, sur des sols argilo-calcaires. Récoltes manuelles.



### VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec un éraflage total à réception des raisins. Macération pré-fermentaire à froid (18°C).

Pigeages manuels, remontages quotidiens. Cuvaision longue de 4 semaines.

### ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox.

### ACCORDS METS ET VINS

Un gigot d'agneau au beurre d'escargot

Une queue de lotte au vin rouge

