

De terroir

Frais

Fruité



Service  
17°

Garde  
7 ans

## LE MOT DU SOMMELIER

Une cuvée avec une vraie expression du terroir. Ce vin possède une belle structure, une grande fraîcheur aromatique et un équilibre en bouche parfait.

## PALETTE AROMATIQUE



framboise



mûre



cassis



poivre

Acidité ●●●●●

Tanins ●●●●●

Volume en bouche ●●●●●

Fraîcheur ●●●●●

Gourmandise ●●●●●

## CÉPAGES

65% Grenache noir  
20% Syrah  
10% Mourvèdre  
5% Cinsault



## TERROIR

Une cuvée issue d'un vignoble situé sur les premières pentes des Dentelles de Montmirail et cultivé en terrasses. Sols argilo-calcaires. Récoltes manuelles.

## VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton. Longue cuvaison (21 jours). Eraflage total à réception des raisins. Macération pré-fermentaire à froid (18°C). Délestages, pigeages manuels, remontages quotidiens.

## ÉLEVAGE

Pas d'élevage en bois-pour cette cuvée pour garder la pureté des terroirs.

## ACCORDS METS ET VINS

Un veau marengo  
Un osso bucco  
Un plateau de charcuterie et fromages

