

Puissant

Élégant

Généreux



Service
17°

Garde
7 ans

LE MOT DU SOMMELIER

Une cuvée traditionnelle avec une vraie expression du terroir aux saveurs de garrigue. Un vin de garde puissant et élégant.

PALETTE AROMATIQUE



groseille



cerise



sous-bois



rose



violette

Acidité ●●●●●

Tanins ●●●●●

Volume en bouche ●●●●●

Fraîcheur ●●●●●

Gourmandise ●●●●●

CÉPAGES

60% Grenache noir
30% Syrah,
10% Mourvèdre,
Cinsault



TERROIR

Un terroir d'exception au pied des Dentelles de Montmirail, sur des sols argilo-calcaires. Pour le reste de l'appellation, les sols sont sablo-argileux, avec des bancs de galets roulés sur le plateau des garrigues et sur les terrasses de l'Ouvèze.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton. Longue cuvaison (21 jours) Eraflage total. Délestages, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve béton.

ACCORDS METS ET VINS

Un paleron de boeuf au vin et aux oignons
Une feta rôtie au romarin

