

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

