

Fin

Élégant

Soyeux



Service  
17°

Garde  
7 ans

### LE MOT DU SOMMELIER

Une cuvée hommage, toute en fraîcheur et légère. Idéale pour accompagner vos apéritifs.

### PALETTE AROMATIQUE



groseille



cerise



fraise des bois

Acidité ●●●●●

Tanins ●●●●●

Volume en bouche ●●●●●

Fraîcheur ●●●●●

Gourmandise ●●●●●

### CÉPAGES

Grenache noir  
Syrah,  
Mourvèdre



### TERROIR

Un terroir de garrigues et de calcite situé aux pieds des Dentelles de Montmirail. Un vin issu d'une exploitation familiale gérée par Sylvie Chabran, élaboré en mémoire de son père Hubert et de son grand-père Abel.

### VINIFICATION

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

### ÉLEVAGE

Elevage en cuve béton.

### ACCORDS METS ET VINS

Un apéritif  
Des aubergines à la sauce tomate  
Un barbecue  
Un plateau de charcuterie

