



*Domaine viticole familial de 25 hectares situé sur la commune de Roquessels (Hérault) au cœur de l'appellation Faugères.
Agriculture Biologique.*



Cépages : 35% Grenache, 30% Carignan, 30% Syrah, 5% Mourvèdre. Rendement 30hl/ha.



Terroir : Ère primaire : Schistes classiques du Faugérois (Carbonifère). Climat chaud et sec méditerranéen.



Vinification : Traditionnelle, avec maîtrise des températures de fermentation. Longue macération de 25 jours.



Dégustation : Joli robe grenat. Nez fruité, intense et élégant. La bouche est ample, racée, avec des tanins soyeux aux arômes de fruits et notes d'épices douces. Bel équilibre en finale.



Alliance Gastronomique : Dégustation entre 16 et 18°C. Ce vin accompagnera idéalement les grillades, viandes en sauce et fromages forts. S'associe aussi très bien avec du canard au miel.

Millesime Sud