



Un vin d'expression qui reflète la tradition, l'authenticité et la typicité de nos terroirs.



Cépages : 60% Syrah, 25% Grenache, 15% Mourvèdre.
Rendement de 40hl/ha.



Terroir : Sol Agilo-Calcaire.



Vinification : Déterminée à partir d'un suivi phénolique des baies et dégustations successives des raisins. Récolte mécanique après tri des raisins. Vinification traditionnelle.



Dégustation : Belle robe grenat profond. Le nez est très intense avec d'agréables parfums de fruits rouges, et des notes épicées et de moka. La bouche très enrobée est équilibrée, délicate, fine avec une belle longueur.



Alliance Gastronomique : Dégustation entre 16 et 17°C.
Viandes rouges ou blanches, volailles, magrets de canard aux pêches, lapin à la moutarde....