



Rouge



70 % Grenache
15% Syrah
15% Cinsault



75 cl

FRUITE ET
GÉNÉREUX

Terroir



Sous-sols argilo-calcaires, petits galets et cailloutis en surface.

Vinification



Eraflage, assemblage des cépages à la cuve, macération et fermentation alcoolique avec contrôle des températures. Elevage en cuve avec soutirage réguliers.

Notes de dégustation



Couleur : Grenat aux reflets violet, beaucoup de brillance.
Nez : Parfumé et droit les petits fruits rouges se marient à la réglisse. C'est une parfaite expression de son terroir.
Bouche : Savoureuse et charnue, avec une belle fraîcheur, finit sur la finesse.

Servir

Autour de 15°C.

Potentiel de vieillissement



de 2 à 4 ans

Accords



Les viandes grillées (saucisses, travers de porc, côte de bœuf, brochettes...), les poêlées de champignons, la cuisine italienne et épicée.

