



Rouge



60% Grenache, 15%
Mourvèdre, 20% Syrah, 5%
Muscardin

Magnum
1,5 litres

Association
et Chateau

AROMATIQUE
ET CHARNU

Terroir



Les vignes se situent sur quatre types de sols :

- Les Cailloux roulés du Diluvium Alpin, plus connus sous le nom de "galets roulés", apportant du corps et de la structure;
- Les Calcaires à cailloux blanc de l'Urgonien, essentiels pour obtenir une belle minéralité;
- Les sols bruns et les safres, pour la finesse et l'élégance.

Vinification



Vendanges manuelles, en caissettes. Tris rigoureux, éraflage, assemblage des cépages avant fermentation alcoolique, pigeage de la vendange.
Elevage : En Cuves et barriques de 2 à 6 vins (de 9 à 14 mois)

Notes de dégustation



Servir



Température de service : 18°C

Potentiel de vieillessement



Accords

