



CÉPAGES

Syrah
Cabernet - Sauvignon
Mourvèdre



TERROIR

Climat méditerranéen,
Sol argilo-calcaire,
caillouteux.



VINIFICATION

Macération longue de
8 semaines.
Elevage 12 mois en barriques
de chêne français.



GARDE

10 ans



DÉGUSTATION

Une belle robe rouge cerise, un
nez de fruits rouges très mûrs,
compotés avec quelques petites
notes chocolatées.

La bouche est structurée, dense,
avec des tanins fins et des notes
boisées.



ACCORD METS ET VINS

Idéal pour mettre en valeur un
plat provençal tel qu'une Daube
de sanglier.

Servir entre 16 et 18°