



CEPAGES

Grenache
Syrah

Degré alcoolique : 14.5°



TERROIR

Sol argilo-calcaire, caillouteux
Altitude de 300m à 500m.
Viticulture durable à base
d'observation, de prévention et
d'écoute des grands équilibres
naturels.



VINIFICATION

Sélection parcellaire, éraflage total
avant foulage, cuvaison longue et
remontage régulier.

Pressurage sur pressoir vertical
après sa fermentation malolactique.
Elevage durant 18 mois en foudre et
futs de chêne.



GARDE

5-10 ans



DÉGUSTATION

Une approche gustative généreuse
marquée par des arômes de sous-bois et
d'épices douces.

Des notes de fruits rouges bien juteux se
révèlent après aération.

En bouche, l'attaque ample et soutenue
révèle toute l'élégance et la finesse de
cette sélection parcellaire.



ACCORD METS ET VINS

Cette cuvée de prestige accompagnera
volontiers une jolie pièce de bœuf
grillée au feu de bois, un gigot
d'agneau ou encore une daube
provençale.