

2023



Cépages

Syrah
Cabernet



Terroir

Sol argilo-calcaire, caillouteux.
Altitude de 370m exposition Sud-Est.
Viticulture certifiée Biologique.



Vinification

Vinification en cuve béton.
Macération de 3 à 6 semaines, remontages
quotidiens.
Degré alcoolique : 14.5°



Garde

2 ans



Dégustation

Robe rouge intense, bouche puissante avec des
tannins nombreux et soyeux.
Notes de fruits rouges et de cassis, épices et une
belle longueur.
Servir entre 16° et 18°C



Accords mets & vins

Idéal pour mettre en valeur la cuisine provençale
comme les pieds paquets marseillais.
Accompagne parfaitement les plats épicés.

