



Photo non contractuelle

## // TERROIR

Les raisins de cette cuvée sont issus d'une sélection des meilleurs vignobles du Roussillon implantés sur des sols argilo-calcaires, argilograveleux et des arènes granitiques.

## // CÉPAGES

Syrah, Grenache.

## // VINIFICATION

Les raisins sélectionnés sont récoltés le matin afin de conserver leur fraîcheur. Ils sont ensuite égouttés et délicatement pressés à l'abri de l'oxygène. Puis le moût subit un débouillage statique au froid. La fermentation alcoolique se fait ensuite à basse température.

## // ÉLEVAGE

En cuve. La mise en bouteilles a lieu dans l'année suivant la récolte afin de conserver le bouquet aromatique.

## // DÉGUSTATION

La robe profonde de ce vin a une teinte grenat avec des reflets violines. Au nez, il est fin et franc avec des notes de fraise et de poivre blanc. L'attaque en bouche est souple avec du gras. On trouve ensuite des tanins fondus et du glissant.

Pour apprécier au mieux la totalité de ses arômes, ce vin doit être bu jeune.

## // ACCORDS METS & VINS

Ce vin rouge léger accompagnera parfaitement vos plats de tous les jours, charcuteries, pizzas, pâtes bolognaises, viandes rouges.

♥ Coup de coeur : Entrecôte grillée sauce au poivre.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir entre 14 et 16°C.