



Photo non contractuelle

// TERROIR

Des sols de galets roulés, de schistes et d'alluvions caillouteuses sont à l'origine de cette cuvée. Les parcelles se situent dans la plaine du Languedoc Roussillon et sur quelques côteaux à l'intérieur des terres.

// CÉPAGES

Grenache noir 100%.

// VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à pleine maturité.

Le Grenache noir subit une macération pré-fermentaire à froid pendant 48h afin de favoriser le développement des arômes frais et fruités. La fermentation se déroule à 25°C pendant 10 à 20 jours.

// ÉLEVAGE

En cuve avant une mise en bouteille précoce pour préserver la fraîcheur des arômes.

// DÉGUSTATION

Belle robe grenat aux reflets bleutés.

Le bouquet est une véritable explosion de fruits aux senteurs de fruits rouges confiturés, de poivre noir et de garrigue.

La bouche ample et expressive aux tanins enrobés révèle des arômes d'épices et de laurier. Belle persistance en finale.

Ce vin a un potentiel de garde de 4 ans.

// ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée réserve de savoureuses alliances avec un gigot d'agneau, un civet de chevreuil, un rôti de veau aux cèpes, une pièce de bœuf grillée ou des fromages légèrement affinés.

// **TEMPÉRATURE DE SERVICE** : À servir entre 14 et 16°C.