

Ce qui nous lie, c'est la volonté de proposer un vin accessible, sans compromis sur l'origine, le travail ou la qualité. Des vins authentiques, justement rémunérés, qui créent un lien direct entre ceux qui les font et ceux qui les dégustent.

// TERROIR

Situé au cœur de la Vallée de l'Agly, les vignes sont implantées sur des terrasses d'altitude, exposées au soleil, et constituées de sols schisteux.

// CÉPAGES

Syrah, Grenache noir, Carignan

// VINIFICATION

Les grappes sont minutieusement cueillies à la main, puis égrappées et foulées avant de subir une macération traditionnelle. L'extraction des arômes et de la matière se fait grâce à des remontages et délestages quotidiens.

// ÉLEVAGE

Le vin bénéficie d'un élevage de quelques mois en cuve, qui lui apporte un bel équilibre en bouche.

// DÉGUSTATION

La robe arbore un grenat profond aux nuances violacées. Le nez, expressif et raffiné, révèle des arômes de mûre confite, de fruits rouges à l'eau-de-vie, relevés par des notes épicées et réglissées. En bouche, l'attaque ample dévoile un vin puissant et prometteur, soutenu par des tanins soyeux et une finale longue et persistante.

// ACCORDS METS & VINS

Il accompagne idéalement un poulet rôti parfumé aux herbes, des saucisses grillées, un gratin dauphinois fondant, des poivrons farcis ou encore un civet de lièvre aux saveurs riches.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 16 et 18°C.



Photo non contractuelle