



// 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 Roussillon ainsi que sur quelques coteaux à l'intérieur des terres.

// CÉPAGES

Carignan noir.

// VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à pleine maturité. Le Carignan bénéficie d'une macération pré-fermentaire à froid pendant 48 heures, afin de favoriser le développement des arômes frais et fruités. La fermentation s'effectue à 25 °C et dure entre 10 et 20 jours.

// ÉLEVAGE

Élevé en cuve avant une mise en bouteille précoce, pour préserver toute la fraîcheur aromatique.

// DÉGUSTATION

Belle robe grenat aux reflets bleutés. Le bouquet est une véritable explosion de fruits : cerise noire, pruneau et mûre. La bouche, souple et fraîche, présente des tanins fins et dévoile des arômes épicés. Belle persistance en finale.

Ce vin offre un potentiel de garde de quatre ans.

// ACCORDS METS & VINS

Idéal avec une entrecôte juteuse. Il accompagne la générosité des tomates farcies et sublime les saveurs méditerranéennes de la moussaka.

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