



## // 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

Grenache noir.

## // VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à pleine maturité.

Le Grenache Noir 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 de 10 à 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 : confiture de fruits rouges, poivre noir et garrigue. La bouche, ample et expressive, aux tanins enrobés, révèle des arômes d'épices et de laurier. Finale persistante et élégante.

Ce vin possède un potentiel de garde de quatre ans.

## // ACCORDS METS & VINS

Idéal avec des grillades savoureuses. Il met en valeur les arômes ensoleillés des plats méditerranéens et accompagne avec finesse les fromages affinés.

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