



Photo non contractuelle

Chaque millésime est unique, éphémère par nature. Cette cuvée rend hommage à la force d'un instant, à la richesse d'une année. Né de raisins mûrs et d'un terroir solaire, ce vin allie puissance, fraîcheur et équilibre.

// 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 soigneusement sélectionnées sont récoltées à la main puis suivent une macération traditionnelle après avoir été égrappées et foulées. Remontages et délestages quotidiens sont les techniques d'extraction utilisées.

// ÉLEVAGE

Ce vin est élevé en cuve quelques mois afin de lui conférer un bel équilibre en bouche.

// DÉGUSTATION

Belle robe grenat soutenue aux reflets violacés. Le nez expressif et élégant évoque des notes de mûre confite, de fruits rouges à l'eau de vie, d'épices et de réglisse. Ample, la bouche révèle un vin puissant, au fort potentiel, dotée de tanins fondus et d'une finale persistante.

// ACCORDS METS & VINS

Ce vin s'accorde parfaitement avec un poulet rôti aux herbes, des saucisses grillées, un gratin dauphinois fondant, des poivrons farcis ou un civet de lièvre aux saveurs généreuses.

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