



Photo non contractuelle

## // TERROIR

Cette cuvée est issue d'un assemblage de terroirs argilo-calcaires.

## // CÉPAGES

**Grenache noir.**

## // VINIFICATION

Elle commence par l'égrappage des raisins suivi d'une macération 22°C. Le mutage sur grains utilise l'alcool à 96% pour interrompre la fermentation et conserver les sucres naturels. La macération se prolonge pendant 21 jours, enrichissant le vin en arômes complexes.

## // DEGUSTATION

Ce vin arbore une robe tuilée aux reflets acajou. Son nez intense révèle des arômes de fruits noirs et de pruneau. En bouche, il est rond et généreux, avec des notes de pruneaux et de kirsch qui ajoutent profondeur et richesse.

## // ACCORDS METS & VINS

Ce vin s'accorde parfaitement avec des plats riches et savoureux tels qu'un magret de canard aux cerises ou un rôti de porc aux Pruneaux. Pour le fromage, il accompagne merveilleusement bien un bleu d'Auvergne.

## // TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir à 10°C.