



// TERROIR

Les parcelles ont été sélectionnées sur les meilleurs terroirs de production du Roussillon. Pour cette cuvée, les vignobles sont situés sur des plaines très chaudes et bien drainées, afin de limiter les rendements et favoriser la concentration.

// CÉPAGES

Syrah.

// VINIFICATION

Les raisins, soigneusement sélectionnés, sont vinifiés en grappes entières par macération carbonique pendant 8 à 10 jours.

La température de fermentation est contrôlée autour de 25 °C afin de préserver les arômes du cépage.

// ÉLEVAGE

Pour affiner les tanins, ce vin repose en cuve pendant environ cinq mois avant sa mise en bouteille.

// DÉGUSTATION

Sa robe rubis est soulignée de reflets pourpres intenses.

Le nez, puissant, révèle des arômes de fruits rouges mûrs et d'épices douces.

Tendre et rond en attaque, il offre des tanins fermes et bien présents. La finale, persistante, dévoile des notes de réglisse et de violette, typiques de la Syrah.

À boire jeune, mais peut se garder deux ans.

// ACCORDS METS & VINS

Idéal avec des viandes grillées, dont il rehausse les arômes fumés. Il sublime les épices et la douceur des tajines, et s'accorde parfaitement avec le caractère des fromages affinés.

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