



**Comme au théâtre, l'entre-acte est cette parenthèse privilégiée où l'on savoure, où l'on partage, où l'on se prépare à la suite. Ce vin en Côtes du Roussillon Villages incarne ce moment : une cuvée élégante et expressive, pensée pour accompagner les instants où l'on prend le temps de se retrouver.**

## // 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.**