



// TERROIR

Cette cuvée est issue d'un assemblage de plusieurs terroirs : sols de granit et de schistes en coteaux, alluvions caillouteuses et schisteuses. Chaque parcelle suit un cahier des charges rigoureux définissant les pratiques viticoles (taille, surface foliaire, rendement, suivi sanitaire), ainsi que le profil du vin.

// CÉPAGES

Syrah, Carignan, Grenache Noir.

// VINIFICATION

Les raisins récoltés à maturité optimale sont vinifiés séparément. Le Carignan suit une macération carbonique, tandis qu'une partie de la Syrah et du Grenache subit une macération préfermentaire à froid d'environ 48 h. L'autre partie est vinifiée de façon traditionnelle, par une macération classique avec remontages quotidiens. La Syrah macère en moyenne trois semaines, et le Grenache une dizaine de jours.

// ÉLEVAGE

Quelques mois en cuve. Le conditionnement a lieu rapidement afin de préserver les arômes de fruits frais.

// DÉGUSTATION

Paré d'une robe grenat profond aux reflets pourpres, ce vin charme par son explosion de fruits noirs : groseille, mûre, cassis. La bouche, friande et onctueuse, aux tanins soyeux, révèle des notes épicées et une finale fraîche.

À consommer dans l'année pour profiter pleinement de ses arômes intenses.

// ACCORDS METS & VINS

Ce Fruité Catalan sera le complice idéal d'un magret de canard, d'une entrecôte grillée ou d'une souris d'agneau. Vous l'apprécierez également avec des plats de légumes gratinés ou accompagné d'un plateau de fromages.

♥ Coup de coeur : Camembert à l'échalotte.

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