



## // TERROIR

Au cœur de la vallée de l'Agly, à Latour-de-France, les vignes s'épanouissent sur des sols de schistes argilo-calcaires. Ce terroir unique confère aux vins fraîcheur, minéralité et caractère, portés par le climat méditerranéen et les vents du relief.

## // CÉPAGES

**Syrah, Grenache noir.**

## // VINIFICATION

Vendanges manuelles en cagettes, puis passage en foudre après un pressurage doux au pressoir manuel. Élevage de 24 mois pour une expression pure et authentique du terroir.

## // ÉLEVAGE

Élevé 24 mois en barriques.

## // DÉGUSTATION

Ce vin à la robe grenat intense dévoile un nez complexe mêlant épices douces et notes de sous-bois. La bouche est structurée, marquée par des tanins présents mais élégants, et s'exprime sur des arômes de fruits noirs mûrs, de réglisse, de vanille et d'anis étoilé.

Un vin de caractère, à carafer une heure avant dégustation pour en révéler toute la richesse aromatique.

## // ACCORDS METS & VINS

Idéal avec des viandes de caractère comme le gibier ou une côte de bœuf grillée. Il accompagne également à merveille des plats typiquement catalans comme les boles de picoulat.

## // TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir autour de 14°C.

Carafer une heure avant le service pour permettre au vin d'exprimer tout son potentiel aromatique.