



// TERROIR

Issu du terroir de Rasiguères, au cœur du Roussillon, ce vin provient de coteaux ensoleillés, plantés sur des sols de schistes noirs et d'alluvions.

// CÉPAGES

Syrah, Grenache.

// VINIFICATION

Les grappes sont cueillies au petit matin pour préserver leur fraîcheur. Les baies sont foulées, puis délicatement pressées à l'abri de l'oxygène. Les moûts subissent ensuite un débourage très serré, avant de fermenter à basse température.

// ÉLEVAGE

En cuve inox.

// DÉGUSTATION

La robe séduit par son éclat, d'un rouge vif aux reflets cerise. Au nez, l'expression est franche et immédiate, portée par des arômes croquants de petits fruits rouges tels que la framboise et la groseille. En bouche, l'attaque est vive et fraîche. Une subtile note mentholée vient apporter de l'élan, tandis qu'une touche saline en finale évoque le caractère minéral et solaire de son terroir.

// ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagne parfaitement des volailles grillées aux herbes de Provence, une escalivade, des poissons à la plancha, ainsi qu'une tarte aux framboises.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 10 et 12°C.