



// TERROIR

Le vignoble de cette cuvée se compose de vieilles parcelles plantées sur le terroir de l'Agly au nord du département des Pyrénées Orientales.

Les vignes sont plantées sur des côteaux composés de schistes bruns, bénéficiant d'un ensoleillement et d'une exposition au vent favorables à la culture de la vigne.

// CÉPAGES

Grenache Noir, Syrah.

// VINIFICATION

Les parcelles sont sélectionnées soigneusement selon leur rendement, leur état sanitaire, et l'état de la maturité par une dégustation des baies. Syrah et Grenache sont vinifiés séparément, égrappés, foulés puis macérés plus ou moins longtemps selon le niveau d'extraction.

// ÉLEVAGE

Ce vin est élevé en cuve quelques mois afin de lui conférer un bel équilibre en bouche.

// DÉGUSTATION

Robe grenat profond aux reflets violines. Nez complexe sur des fruits noirs confiturés, les épices douces, la garrigue et la réglisse. L'attaque ample et généreuse offre des tanins soyeux ainsi qu'une remarquable complexité aromatique. La finale exceptionnellement longue révèle des notes épicées et grillées.

Il pourra être bu dès à présent mais il vieillira parfaitement 5 à 8 ans dans votre cave.

// ACCORDS METS & VINS

Cette grande cuvée accompagnera vos repas les plus gastronomiques : lapin aux pruneaux, veau Rosé des Pyrénées aux morilles, gigôt d'agneau en croûte d'épices, magret de canard sauce aux fruits rouges, côte de boeuf et sa poêlée de cèpes.

Il sera également le compagnon idéal de vos plateaux de fromages de caractère. À essayer avec du Reblochon affiné ou sur un vacherin.

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