



AOP LANGUEDOC EXPRESSION

Cépage et Terroir :

Syrah 80% Mourvèdre 20%

Une zone d'alternance garrigues – pinèdes – vignobles au relie de combes et d'échines rocheuses juxtaposées, les sols très calcaires sont d'origines crétacé ou miocène.

Un terroir moins soumis à l'influence maritime et plus chaud.

Vinification :

Vinification traditionnelle avec égrappage et longue macération de 30 jours. Remontages quotidiens.

Température de la fermentation contrôlée entre 20°C et 23°C.

Élevage en cuve de 18 mois. (Selon les millésimes, cette cuvée peut être vinifiée et élevée en fûts de chêne).

Notes de Dégustation :

D'une robe rubis profonde, lumineuse et intense aux reflets violacés, ce vin séduit par son éclat et sa concentration. Le nez, à la fois charmeur et complexe, révèle des notes généreuses de fruits rouges, réglisse, poivre et notes toastées. En bouche, l'entrée souple s'étire sur des tanins soyeux et une finale longue.

À consommer de préférence dans les 6 ans.

Température de service :

16°C – 17°C

Accords Mets & Vins :

- Civet de chevreuil sauce façon grand veneur
- Côtelette d'agneau marinées aux herbes et légumes d'été
- Jus réduit au fruit rouge accompagner d'un écrasé de patate douce

