



Un vin d'expression qui reflète la tradition, l'authenticité et la typicité de nos terroirs.



Cépages : 70% Syrah - 30% Grenache.
Rendement de 40hl/ha.



Terroir : Galets roulés et argiles sableuses.



Vinification : Déterminée à partir d'un suivi phénolique des baies et dégustations successives des raisins. Récolte manuelle et tri des raisins. Vinification traditionnelle et thermo régulée.



Dégustation : Robe soutenue, parée d'un rouge vif et brillant. Nez expressif avec des arômes de fruits rouges évoluant vers les fruits cuits. Bouche harmonieuse avec du gras de la rondeur et des tannins fondus. Bonne persistance aromatique.



Alliance Gastronomique : Dégustation entre 17 et 18° C. Vous savourerez ce vin avec des grillades, rôtis, salades composées et fromages à pâte molle.