

**Cépages:** 60% Marselan, 40% Cinsault

**Vinification et élevage:** Maturité poussée. Vendange mécanique classique. Macération de 15 jours. Vinification des raisins dans la même cuve, écoulage, soutirage, mise en cuve et filtration. Mise en bouteille au printemps.

**Potentiel de garde:** 2, 3 ans.

**Description organoleptique:**

Robe violine profonde. Belle structure, plein de rondeur. Des arômes de fruits frais (cassis, réglisse).

**Accords mets et vins:** Apéritif, fromage frais, cuisine méditerranéenne.

**Degré alcoolique:** 13,5% vol

**A consommer entre 12°C et 14°C. A rafraichir en cas de grosse chaleur!**

