

*Cépages*

Syrah, Marselan  
et Grenache noir.

*Vinification et élevage*

Vinification traditionnelle suivie  
d'un élevage en cuve pendant  
6 mois, puis d'une mise  
en bouteille.

*Potentiel de garde*

3 à 5 ans.

*Description organoleptique*

Rouge profond aux reflets  
violets. Nez épicé, avec des notes  
de grenade et de cassis.

La bouche est fruitée, douce  
et gourmande. Les tanins sont  
souples et persistants.

*Accords mets et vins*

Parfait avec les viandes rouges  
comme le bœuf.

Dégustation entre **16** et **18°C**.

*“Les meilleures parcelles sélectionnées par les 7 vignerons.”*