

### Cépages

**65%** Carignan vieilles vignes,  
**20%** Mourvèdre, **15%** Grenache

### Vinification et élevage

La récolte des raisins est faite de nuit. La vinification est traditionnelle, avec 3 semaines de macération; de nombreuses aérations et remontages accentuent celle-ci.

Elle est suivie d'un élevage en barrique de 6 mois environ.

### Potentiel de garde

5 ans.

### Description organoleptique

La robe est d'un rouge grenat étincelant. Le nez est puissant ; mais sur la finesse. On peut sentir des notes fraîches et florales de rose et de pivoine, mais aussi de mûres sauvages. En bouche on retrouve cette fraîcheur, ainsi que des arômes réglissés. Les tanins sont fondus et enrobés. Un vin gourmand aux accents méditerranéens.

### Accords mets et vins

Ce vin sera parfait en accompagnement d'une gardianne de taureau ou d'un boeuf bourguignon.

Dégustation entre 16 et 18°C.