

Cépages

35% Marselan, **20%** Mourvèdre
25% Carignan vieilles vignes,
10% Grenache

Vinification et élevage

Le raisin est récolté manuellement, suivi d'une vinification avec raisins entiers.

L'élevage de ce vin est assez rapide, il se déroule en cuve durant 6 mois.

Potentiel de garde

5 ans.

Description organoleptique

La robe est d'un rouge profond.

Le nez est présent et atypique pour un Costières ; il exhale la garrigue, le maquis avec des arômes rappelant la myrte et la mûre. En bouche, on roule sur du velours avec beaucoup de douceur et de rondeur, la structure est bien enrobée avec une belle vivacité et on retrouve les petits fruits noir de garrigue.

Accords mets et vins

Se marie très bien avec les paupiettes de veau ou une belle côte de bœuf.

Dégustation entre **12** et **14°C**.