

Cépages

70% Syrah, **20%** Grenache
et **10%** Marselan

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 à 3 ans.

Description organoleptique

Robe violette profonde.
Belle structure, plein de rondeur.

Des arômes de fruits frais
(cassis, réglisse).

Accords mets et vins

Apéritif, fromage frais,
cuisine méditerranéenne.

Dégustation entre **12** et **14°C**.

Cuvée sans sulfites ajoutés !