

Cépages

Sélection parcellaire
de vieilles vignes.
70% Syrah et **30%** Grenache.

Vinification et élevage

Les raisins sélectionnés sont
vinifiés en petites cuves suivi
d'une longue macération afin
d'extraire arômes et couleur.
Le vin est élevé 12 mois en fût
de chêne Français, les tannins
sont ainsi adoucis et révèlent
un parfait équilibre entre force,
douceur et fruit.

Potentiel de garde

8 à 10 ans.

Description organoleptique

Couleur rouge sombre
avec des reflets rubis.

Nez épicé avec des notes
régliées et de fruits murs.
Un vin puissant et raffiné.

Accords mets et vins

Viandes rouges, côtelettes
d'agneau, plats traditionnels,
Munster, Parmesan, cuisine
provençale et Italienne.

Dégustation entre **12** et **14°C**.