

Cépages

60% Syrah, 15% Mourvèdre,  
15% Marselan, 10% Carignan.

Vinification et élevage

Vinification traditionnelle suivie  
d'un élevage en cuve.

MPC : Macération préfermen-  
taire à chaud. Macération.

Potentiel de garde

3 à 4 ans.

Description organoleptique

Couleur rouge profond.  
Nez très intense et fruité,  
de baies rouges et des odeurs  
de fruits rouges et de pâte  
de fruit.

La bouche est ronde, les tanins  
sont souples et bien équilibrés.

Accords mets et vins

Gourmandises et viande rouge.

Dégustation entre **16** et **18°C**.