



Accords mets et vins

Charcuteries catalanes, grillades, viandes en sauce. Une cuisine plus évoluée à base de viandes rouges rôties (filet de boeuf aux cèpes ou aux morilles, rôti de boeuf braisé).

Détails

Dégustation

Robe : Soutenu

Nez : Intense fruits noirs

Bouche : Complexe - Longueur - Florale

Caractéristiques

Terroir : Schistes

Cépage : 30% Syrah 30% Grenache 30% Mourvèdre 10% Carignan

Vendange : Manuelles tri à la parcelle

Vinification : Cuves béton

Elevage : Elevage barrique 18 mois

