



## Accords mets et vins

Volailles en sauce, viandes rouge, rognons grillés.

## Détails

## Caractéristiques

**Terroir** : Terroir de La Clape, Argilo-calcaire du crétacé

**Cépage** : 30% Syrah 50% Grenache 10% Carignan 10% Mourvèdre

**Vendange** : Vendanges mécanique au petit matin, égrappage total et foulage des raisins

**Viticulture** : Certifié HVE, mesure agro-environnementale, confusion sexuelle, travail mécanique

**Vinification** : Légère vinification séparée des cépages en cuve béton

**Elevage** : Assemblage et élevage en cuve pendant 1 an

## Dégustation

**Robe** : Pourpre aux reflets violacés

**Nez** : Fruité, épice, menthole, arômes de cerises

**Bouche** : Belle fraîcheur, tanins fondus, palais aromatique de garrigue, girofle, eucalyptus

**Garde** : 5 ans

**Température de service** : 16-18°

