



Accords mets et vins

Détails

Caractéristiques

Terroir : Sols de marne calcaire et sable miocène

Cépage : 70% Grenache, 15% Mourvèdre, 14% Syrah, 1% Cinsault

Vendange : Manuelles

Viticulture : Traditionnelle

Vinification : Vendange entière

Elevage : 12 mois, pour 20% en pièces neuves, 50% en pièce de 1 à 4 vins et le reste en cuve béton

Dégustation

Nez : Fruité et légèrement poivré

Bouche : Equilibré, frais, sur des arômes légèrement poivrées, la fraise et la violette

Garde : 5 ans

