



*C'est en 1464 officiellement qu' Alayx ROZEL se mit à cultiver et vinifier du vin dans notre région. Cette cuvée reprend les trois principaux cépages historiques de l'appellation. C'est la cuvée identi-terre du domaine son caractère et sa personnalité orienté sur des arômes de fruits rouges, d' épices, de la fraîcheur.*



Culture labélisée Haute Valeur Environnementale. Vendanges mécaniques avec triage embarqué. Elevage en cuve béton, filtration légère sur terre. Assemblage avant mis en bouteille. Sols argileux.



**Œil:** Couleur cerise, dense, reflets rubis.



**Nez:** Expressif, fruité, arôme de cassis, arôme de cerise, arôme de fruits frais, léger arôme d'épices, arôme de poivre noir, arôme de réglisse.



**Bouche:** Croquante, abondante, gouleyante, tanins veloutés, souple, minérale, corps structuré, longue persistance.



Grenache (60%) / Syrah (25%) / Cinsault (10%)



Température de service: entre 16° et 18°.



A consommer 2020 entre 2027.



Charcuteries, Terrines de campagne, Filet de bœuf, Poulet rôti, Andouillette grillée.



13,5 % Vol.

