



TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès ; vignoble plein Sud entre 100 et 200 mètres d'altitude.

CEPAGES

80% Syrah, 20% Cinsault

RECOLTE

Vendange manuelle - Tri à la parcelle - Rendement 40 HL

VINIFICATION

Éraflage et foulage - méthode traditionnelle et température maîtrisée.
3 semaines de macération

ELEVAGE

Cuve inox pendant 4 mois

PRODUCTION

5023 Bouteilles

METS ET VINS

Nez sur le fruit - belle finesse et fraîcheur

Ce vin accompagnera vos apéritifs et grillades ainsi qu'un plateau de charcuterie ou de fromage

Température de service 18°C