



Photo non contractuelle

La gamme entre copains a été conçue pour accompagner et célébrer les moments précieux entre amis. Chaque bouteille de cette gamme est une invitation à partager, rire et créer des souvenirs inoubliables.

// TERROIR

Les raisins de cette cuvée sont issus d'un vignoble situé au cœur du Roussillon qui s'étend sur de larges terrasses argilo-calcaires et caillouteuses.

// CÉPAGES

Grenache Noir, Carignan, Syrah.

// VINIFICATION

Récoltés à pleine maturité, les raisins sont égrappés et foulés avant de subir une macération traditionnelle à température modérée avec des remontages réguliers.

// ÉLEVAGE

En cuve quelques mois avant une mise en bouteille précoce pour conserver l'intégralité du bouquet.

// DÉGUSTATION

Robe grenat profond aux reflets violines. Le nez intense et puissant séduit par ses arômes de fruits noirs, de violette et de poivre noir. La bouche ample et équilibrée aux tanins souples et fruités.

Il pourra être bu dans les 24 mois pour apprécier l'ensemble de ses arômes frais et fruités.

// ACCORDS METS & VINS

Un vin rouge charnu et raffiné à déguster sur des magrets grillés, des côtelettes d'agneau au thym, un pavé de bœuf sauce au poivre ou des fromages de caractère.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 14 et 16°C.