



Photo non contractuelle

// TERROIR

Les vignes de cette cuvée sont implantées sur des terrasses argilo calcaires surplombant le Vallée de l'Agly, au nord du département des Pyrénées Orientales.

Les conditions climatiques y sont idéales. Les vignes bénéficient d'un ensoleillement et d'une exposition au vent la « Tramontane » idéaux.

// CÉPAGES

70 % Grenache noir, 30 % Syrah

// VINIFICATION

Les raisins de cette cuvée d'exception sont récoltés à maturité optimale. Cette maturité est déterminée grâce à la dégustation des baies. Les cépages sont vinifiés séparément.

La SYRAH et le GRENACHE sont, à leur arrivée au chai, égrappés et foulés séparément pour macérer traditionnellement.

L'extraction se fait par des remontages doux et réguliers.

// ÉLEVAGE

Le vin subit un élevage en cuve durant 8 mois.

// DÉGUSTATION

Robe grenat foncé aux reflets violines.

Le nez frais et intense dévoile une corbeille de fruits à croquer : mûre, framboise, cerise à l'eau de vie et une touche réglissée.

La bouche dense et fruitée offre une belle rondeur dotée de tanins savoureux et d'une fraîcheur qui porte loin la finale.

// ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée unique accompagnera vos repas gastronomiques tels qu'un gigot de sept heures, un filet de bœuf aux morilles, une canette aux cerises ou une tajine d'agneau aux pruneaux.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 16 et 18°C, idéalement carafé.