



Photo non contractuelle

// TERROIR

Les raisins de cette cuvée sont issus d'un vignoble du Languedoc Roussillon recouvert de galets schisteux.

// CÉPAGES

Syrah 50%, carignan 30%, Grenache noir 20%

// VINIFICATION

Les grappes sont vendangées et passées sur une table de tri vibrante. La fermentation se déroule en cuve durant 3 semaines pour chaque cépage.

// ÉLEVAGE

12 mois en fût de chêne.

// DÉGUSTATION

Robe rouge aux reflets grenat. Nez complexe, intense, sur des notes de cerises noires confiturées, d'épices et de réglisse. La bouche laisse des notes épicées, de vanille et de réglisse. Ce vin aux tanins fondus et soyeux allie à merveille fraîcheur et maturité.

// ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée accompagnera vos repas gastronomiques à base de viande.

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

INDEX DE
COMPLEXITÉ
COMPLEXITY
INDEX

82

ABSOLU
SUBLIME
EXCUBÉRANT
EXCUBERANT

16
18

SURNATUREL
SUPERNATURAL
ALLÉGORIQUE
ALLEGORICAL

21
16

DÉTERMINÉ
PRUPOSEFUL

11