

***Robe profonde aux reflets pourpres***  
***Nez puissant et expressif de fruits noirs mûrs***  
***Bouche ample, ronde, chaleureuse***  
***Tannins soyeux, fins, serres***  
***Bel équilibre de l'ensemble***

***Cépages*** : Mourvèdre 90, Carignan 10 %

***Terroir*** : Calcaire sur 1 ha, 250 mètre altitude

***Rendement*** 38 hl/ha

***Vinification*** : Sur le millésime 2009, la parcelle a été vendangée plus tôt, mi-septembre.

*Passage sur table de tri, éraflage partiel, foulage.*

*Fermentation sur moût non levuré dans des cuves bétons, durant plus de trois semaines entre 28 c° et 32 c°.*

*Deux remontages journaliers, puis soutirage en foudre pour la fermentation malo-lactique.*

*Nouveau soutirage puis élevage pendant 21 mois, durant lesquels trois ou quatre soutirages seront effectués afin d'aérer et mettre le vin au propre sans collage ni filtration.*

*Embouteillage par gravité en Juin.*

*Commercialisation Janvier 2012.*

***Conservation*** : A consommer dans 4 à 5 ans potentiel de garde 10 à 15 ans

***Servir*** : 18 C°

***75 cl*** 3500

***150 cl*** 150