

*Une robe au rouge sombre et profond
Un nez riche de fruits mûrs et confits
Une bouche ronde, des tannins veloutés
Une finale persistante et épicée*

Cépages Mourvèdre 55 %, Grenache 20 %,
Cinsault 15 %, Carignan 10 %

Terroir : Argilo calcaire

Rendement : 38 Hl/Ha

Vinification : les vendanges sont manuelles, le raisin cueilli à maturité optimale, du 5 Septembre au 20 Septembre suivant le degrés de maturité des cépages avec une sélection parcellaire rigoureuse.

Passage sur table de tri, éraflage partiel et foulage , moûts non levurés vont fermenter en cuves béton de 28 c à 32 c , la cuvaison durant plus de 3 semaines.

Deux remontages journaliers.

Soutirage dans les foudre (50 hl) pour la fermentation malolactique.

Elevage en foudre durant 18 mois.

3 ou 4 soutirages permettent d'aérer d'assembler et mettre au propre sans collages ni filtrations.

Mise en bouteille sur le mois de Juin pour obtenir un lot de bouteilles le plus homogène possible.

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

Servir : 18 C

75 cl 25000

37,5 cl 1 000

150 cl 220