

Fraicheur et subtilité.

Une robe limpide et brillante légèrement Saumonée.

Un nez fin d'agrumes confits, d'épices.

Une bouche équilibrée, fraîche, soutenue par une belle persistance aromatique et une grande finesse.

***Cépages : Mourvèdre 40 %, Cinsault 30 %,
Grenache 20 % et Carignan 10 %***

Terroir : Argilo calcaire

Rendement : 40 Hl/Ha

Vinification : vendangés durant le mois de Septembre 2011, suivant la maturité de chaque cépage. Les raisins sélectionnés en fonction de leur état sanitaire, effectuent une macération pelliculaire à basse température avant d'être pressés.

Les jus sont débourbés à froid puis mis à fermenter en cuve inox sur une période d'environ 15 jours entre 18c° et 20 c° avant d'être soutirés.

Ils sont collés début Novembre puis re-soutirés et assemblés en Janvier;

L'assemblage final est stocké en cuves bétons jusqu'à sa mise en bouteille après filtration de Mars à Juillet..

Conservation : A consommer sur les deux à quatre ans qui suivent sa commercialisation

Servir : 12 C°

75 cl 140 000

37,5 4 000

150 cl 500