

Cave située au pied des Dentelles de Montmirail. Le vignoble s'étend sur 313 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la Vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée. Nos vins sont à l'image de ces passionnés, fiers de leurs valeurs et de leur personnalité. Dans cette démarche il y a la volonté de développer une image hautement qualitative de nos vins issus de ce terroir.



65% Grenache noir
35% Syrah



14.5%



750 ml



Culture raisonnée, vendange en vert, effeuillage, épamprage. Vendange entièrement manuelle pour ce cru, qui fait l'objet d'une sélection rigoureuse.
Rendement : 38 hl/ha
Sols : argilo-sableux
Age vignes : 41 ans



Vinification traditionnelle avec un éraflage total.
Cuvaïson de 3 semaines.
Délestages, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.



Élevé en cuve.

**Couleur :**

Rouge profond

Au nez :

Arômes concentrés de fruits rouges, noirs.

En bouche :

La dégustation révèle des notes de fruits rouges et d'épices (poivre). Un vin élégant, ample et fruité sur des tanins soyeux.

Accords mets & vin :

S'associe parfaitement sur un gigot d'agneau, un tian de légumes, des petits farcis. Viandes rouges et volailles. Vous l'apprécierez à l'apéritif et sur certains fromages.

Taux de sucre: 1.53 g/L



Servir entre 16°C et 18°C.



Garde 4 - 5 ans

