

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.



75% Grenache noir
15% Syrah
10% Cinsault, Mourvèdre, Carignan



13%



750 ml



Culture raisonnée, vendanges en vert, effeuillage, épamprage.
Ce cru fait l'objet d'une sélection rigoureuse.
Rendement : 45 hl/ha
Sols : argilo-sableux
Age vignes : 26 ans



Vinification traditionnelle.
Éraflage total, pas de foulage.
Cuvaion longue, environ 15 jours.



Élevé en cuve.



Couleur :
Vin rouge aux reflets violines, jolie intensité colorante.
Au nez :
Un premier nez tendre aux notes épicées et fruitées.
Il s'ouvre ensuite sur des notes réglissées, poivrées et cerises.
En bouche :
Une attaque franche, sur de beaux tanins fins et bien enrobés. Bonne structure gourmande en bouche.

Accords mets & vin :
Filet mignon grillé accompagné avec fenouil et pomme de terre.

Taux de sucre : 0.90 gr/L



Servir entre 15°C et 17°C.



Garde 4 - 5 ans

