

Au domaine Sainte Marie des Crozes, en Languedoc, nous croyons en une énergie déployée dans le respect de notre terre, de notre environnement, par une Agriculture Biologique et la maîtrise des produits ajoutés. Nous travaillons dans un esprit créatif pour innover et aller toujours plus loin dans la recherche, l'amour du métier transmis dans un vin inspiré élégant et convivial. Nos vignes entourées par la garrigue qui confère à nos vins les senteurs de thym et d'aubépine.



40% Syrah
40% Cinsault
20% Grenache



13.5%



750 ml



Vendange traditionnelle.
Rendement : 35 hl/ha
Sols : argilo-calcaires
Age vignes : 20 ans



Cuvée vinifiée à froid pour développer la puissance aromatique des trois cépages et exhaler leurs parfums de fruit intense. Vinifié à basse température, le jus est séparé des peaux et pulpes à mi-fermentation pour finir la fermentation à la recherche du fruit uniquement.



Elevage en cuve.



Couleur :

Belle robe rubis, très soutenue aux reflets violacés.

Au nez :

Très intense et frais, est dominé par des notes de petits fruits rouges (framboise), auxquelles viennent se mêler des arômes de poivre et de violette.

En bouche :

La bouche est à la fois vive et ample dès l'attaque, elle présente une belle sucrosité. Les tanins d'une belle finesse en font un vin très gouleyant.

Accords mets & vin :

Un vin à partager à tous moments, à l'apéritif avec quelques tapas et à table.

Taux de sucre : 2.45 g/L



Servir à 18°C.



Garde 3 - 4 ans

