



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.



25% Syrah
25% Grenache noir
25% Mourvèdre
25% Carignan



14%



750 ml



Vendange verte, palissage vertical.
Sélection gustative des grappes avant cueillette à la main.
Rendement : 25 hl/ha
Sols : argilo-calcaires
Age vignes : 50 ans



Fermentation dans des fûts de chêne neufs français ouverts de 500 L.
Pigés pendant un mois à température maîtrisée.



Élevage fûts de chêne pendant 14 mois.
Ni pressuré, ni filtré, ni collé.
VIN NATUREL



Couleur :
Profonde, pourpre, aux reflets violacés.

Au nez :
Se révèle d'une grande finesse et complexité, mêlant les arômes de petits fruits rouges et d'épices à des notes de coco et menthol, évoquant la fraîcheur.

En bouche : Parfaitement équilibrée. L'attaque est dense et suave. Tanins très fins et veloutés, ainsi qu'une bonne acidité. Une excellente longueur en bouche.

Accords mets & vin :
Tournedos rossini, Pigeon farci au foie gras, gigot d'agneau ...

Taux de sucre : < 0.4 g/L



Servir entre 14°C et 16 C.



Garde + de 10 ans

Distinctions : 2** guide Hachette
Bronze challenge millésime Bio
16.5 Jancis Robinson - 91/100 James Suckling

