

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.



60% Grenache noir
30% Syrah
5% Cinsault
5% Mourvèdre



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 : 45 ans



Vinification traditionnelle.
Éraflage total.
Cuvaion de 3 semaines.
Délestages, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.



Élevage méticuleux en cuve.



Couleur :

Rouge profond

Au nez :

Arômes généreux dominés par des fruits rouges ou noirs, floraux telle que la violette.

En bouche :

La bouche est généreuse, ample, charpentée. Une structure tanique imposante sans que celle-ci ne soit agressive. Un vin puissant et élégant.

Accords mets & vin :

À déguster sur un paleron de bœuf au vin et aux oignons, un gigot d'agneau à la provençale. Un vin très agréable également sur les fromages et la charcuterie.

Taux de sucre : 0.92 g/L



Servir entre 16°C et 18°C.



Garde 5 - 7 ans

Médailles : Médaille Bronze Macon 2024