



2017



Cépages

65 % Grenache, 27 % Syrah et 8 % Carignan

Production

26 000 Bouteilles 75 et 50 cl

Terroir et Vignoble

Sol argilo-calcaire et silice

Vinification

Ce vin est l'assemblage de cuves provenant de 3 terroirs différents. Chaque macération est gérée indépendamment selon une méthode traditionnelle sur une durée moyenne (10 à 15 jours) et vise à refléter au mieux la typicité de chaque terroir.

Descriptif

Robe grenat à reflets pourpres. Nez : notes de fruits rouges, cerise et prune.
En bouche : vin souple alerte et très équilibré, fruité très présent.

Conseil du sommelier

A consommer à 14/16°C sur les charcuteries, grillades, viandes blanches et repas d'été. Potentiel de garde entre 3 et 5 ans.

OVERSANT



Vin Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE