

2017



Cépages

65 % Grenache, 27 % Syrah et 8 % Carignan

Production

19 700 Bouteilles 75cl

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 de 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 et très équilibré, fruité très présent.

Conseil du sommelier

Température de service: 14/16°C

A consommer 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