

2018



Cépages

35 % Grenache, 65 % Syrah

Production

2 000 Bouteilles 75 cl

Terroir et Vignoble

Superbe terroir argilo calcaire situé sur les communes de Lafare et de La Roque Alric.

Vinification

La vinification reste traditionnelle. Pigeage et délestage sont de rigueur avec une fermentation alcoolique à 28°C.

Élevage

6 mois d'élevage en cuve béton.

Descriptif

La robe est profonde, couleur jus de framboise. L'attaque en bouche est soyeuse mais garde un style franc et généreux.

Conseil du sommelier

Ce vin est du velours de fruit. Il sera apprécié à une température de 16°C sur viandes blanches, charcuterie, noisettes d'agneau, pot au feu, fromage de vache.



Vin Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE