

Les 60% de grenache qui composent cette cuvée lui apportent beaucoup de finesse, d'élégance et d'amplitude.

Les 40% de syrah et cinsault l'enrichissent d'arômes de fruits frais comme la framboise et la poire.

Les meilleures vignes ont été sélectionnées pour la production de cette cuvée phare!

DÉGUSTATION :

 robe lumineuse et brillante,
rose poudré

 expressif, fruits blancs,
pêche blanche

 belle longueur, fraîcheur,
framboise, groseille, notes
florales, fruits exotiques



ACCORDS METS ET VINS :

Pour l'apéritif et pour le repas,
poissons gras, veau, risotto
aux gambas,
salades d'été, céviches.

SERVICE :

Entre 7° et 9°



CEPAGES :

Grenache 60%
Syrah 30%
Cinsault 10%



ÉLABORATION :

Agriculture biologique.
Vendanges mécaniques de
nuit. Tri et pressurage.
. Pressurage direct,
fermentation et élevage en
cuve inox thermo-régulée.



Alcool : 13 % Contenance : 75cl, 50cl, 150cl,
300cl