



CEPAGES : 70 % Syrah - 30 % Grenache

TERROIR : argilo calcaire et terrasses villafranchiennes de galets roulés.

MOYENNE D'ÂGE des vignes : 28 ans

RENDEMENT : 40hl/ha

HISTOIRE DE LA CUVÉE : Situé au pied d'une ancienne chapelle. Ces vignes ont été plantées sur une défriche de garrigue. Ce domaine appartient à notre présidente de la Cave « Karine Ogier ».

PALISSAGE sur 1 fil pour les Grenaches et 2 fils pour les Syrahs.

RECOLTE DES RAISINS : Ramassage en Machine

ERAFLAGE en totalité

DURÉE DE CUIVISON de 5 semaines avec macération pelliculaire

DURÉE DE FERMENTATION rapide : 3 semaines avec contrôle des températures entre 20-28°

ELEVAGE en cuve béton

MISE EN BOUTEILLE à la propriété

DEGUSTATION : Belle robe grenat brillant. Un Nez élégant et subtil de fruits noirs, cerises, cassis, pruneaux et des nuances minérales de pierre à fusil. En bouche, c'est un vin frais, croquant et accompagné de tanins doux et enrobés. Final aux notes de cassis.

GARDE : 5 à 8 ans

CONDITIONNEMENT : 750 ml

SERVICE : 15 ° - 16 °

ACCORDS METS & VINS : civet de chevreuil, bavette à l'échalote, bœuf bourguignon, tournedos aux morilles.