



Cépages : 95% Mourvèdre
5% Carignan



Localisation : La Malissonne



Sols : Marno gréseux



Rendement : 32Hl/Ha



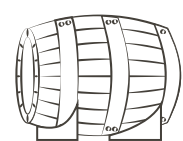
Vinification : Vendanges manuelles

Vinification des 2 cépages ensemble

Egrappage total

Macération de 35 jours avec contrôle des températures
entre 24°C et 28°C

Pressurage et incorporation des jus de presses
au jus de goutte après dégustation



Élevage : En foudre de chêne français de 18 mois
Potentiel de garde : 10 ans



L'oeil

Belle robe soutenue.



Le nez

Nez complexe avec des notes
fruitées et épicées.



La bouche

L'attaque est riche et savoureuse avec des
notes fruitées. La finale est harmonieuse
avec des tanins fondus en bouche.



Les accords

Filet mignon de porc
aux agrumes, fricassée de
volaille, poulet rôti au thym.

Aromatique | Épicé | Fruité

Épicé | Fruité | Harmonieux