



Cépages : 95% Mourvèdre
5% Carignan



Localisation : St. Cyr-sur-Mer



Sols : Sables argilo-calcaires



Rendement : 32Hl/Ha



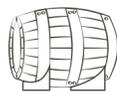
Vinification : Vendanges manuelles

Vinification des 2 cépages ensemble

Égrappage 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

Robe profonde,
grenat noir



Le nez

Nez fin, épicé avec des notes de
torréfaction.



La bouche

La bouche est puissante avec des notes
de cacao et de torréfaction.



Les accords

Côte de bœuf,
gigot d'agneau, pavé de sanglier,
fromage de caractère.

Fruité | Fin | Intense

Fin | Harmonieux | Riche