



3 ha de vignes sur les communes de Fournès et de St Hilaire d'Ozilhan, dans la Vallée du Rhône sud.



**Cépages :** 20 % syrah, 40% cinsault, 30% grenache, 10% mourvèdre.

**Terroir :** galets roulés, sous-sol argilo calcaire datant de la période Miocène et Glaciaire (- 6 à -18 millions d'années). Sol à grande complexité. Cette région bénéficie du plus grand nombre d'heures d'ensoleillement de la France, propice à la photosynthèse. Le vent du nord «Le Mistral », très bénéfique pour l'état sanitaire des vignes, y souffle en moyenne 100 jours par an.



**Viticulture :** vignes plantées à une densité de 4000 pieds à l'hectare. Le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo. L'apport d'engrais est réalisé à partir d'analyses de sol et de feuilles, assurant ainsi un meilleur équilibre entre le sol et la vigne. Maîtrise de la vigueur, effeuillage, écimage et limitation des rendements, pour une meilleure maturation et qualité des raisins.



**Vinification :** les raisins sont vendangés de nuit pour éviter les oxydations. A la cave, foulage et égrappage. Suit du passage au pressoir pneumatique. La réincorporation des bourbes après filtration augmente la complexité du vin et assure des arômes subtils et le développement du gras du vin.

**Production annuelle :** 20 000 bouteilles.



**Notes de dégustation :** sa robe pétale de rose aux reflets fuchsia surprend lorsque l'on découvre le nez intense de fraise bien mûre agrémenté d'un équilibre en bouche et d'une persistance aromatique de fruit rouges, comme l'églantier et la cerise complétée de notes d'agrumes, d'épices et une finale de pierre à fusil. Les arômes différents de chaque cépage augmentent la complexité de ce vin et lui permettent d'être dégusté en apéritif comme au repas.



**Garde :** à boire dans les 3 ans.



**Accord :** en apéritif, suivi d'un plat de charcuterie, une salade gourmande où des paupiettes de veau.

**Conditionnement :** bouteilles de 37.5cl ou 75cl, bibs.



**Distinctions :**

Millésime 2008 cité dans les 100 meilleurs rosés de Provence  
Millésime 2009 2 étoiles au GUIDE HACHETTE  
Millésime 2010 COUP DE CŒUR au guide HACHETTE  
Millésime 2011 Médaille d'or à MACON