



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



**Cépages :** 10 % syrah, 20% grenache, 50% carignan, 20% 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. Enherbage entre les rangs afin de favoriser les micro-organismes, la maîtrise des rendements, et la limitation d'érosion. 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. Macération pré-fermentaire à froid, suivit d'une macération de six semaines accompagnée de remontages, de délestages et d'apport en oxygène jusqu'à une extraction optimale et équilibrée.

**Production annuelle :** 9 000 bouteilles et bibe.



**Notes de dégustation :** une belle robe rubis aux reflets vifs dévoile un nez aux notes d'olives noires de pruneau et d'aromates. Sa sensualité en bouche s'exprime par sa souplesse aux arômes de kirsch et de cassis finissant sur des notes de réglisse et de chocolat avec des tanins fondus. Jolie rondeur et puissance.

**Garde :** à boire dans les 10 ans.



**Accord :** idéal avec un gigot, du canard, de l'agneau.

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

**Distinctions :**



Millésime 2006 Médaille d'or à Or au JA  
Millésime 2007 Médaille de bronze au JA  
Millésime 2008 1 étoile au guide HACHETTE  
Millésime 2010 Médaille d'argent à ORANGE