



Cépages : 30 % syrah, 70% grenache.



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 grande 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. Macération pré-fermentaire à froid, suivit d'une macération de 3 semaines accompagnée de remontages, de délestages et d'apport en oxygène jusqu'à une extraction optimale et équilibrée.

Production annuelle : 130 000 bouteilles.



Notes de dégustation : une belle robe rubis aux reflets pourpres dévoile un nez intense aux notes de fruits frais, d'épices de girofle et de garrigue. D'une attaque fruitée révélant un équilibre en bouche harmonieux accompagné de tanins fondus allant sur une finale chocolatée. Bonne concentration, avec une jolie rondeur et belle longueur en bouche.



Garde : à boire dans les 7 ans.



Accord : idéal sur une viande rouge, une daube, du fromage.

Conditionnement : bouteilles de 37.5cl & 75cl, magnums sur demande, divers volumes de BiB.



Distinctions :

Millésime 2009 Médaille d'argent à ORANGE
Millésime 2010 Médaille d'or à MACON
Millésime 2011 Médaille d'or à MACON
Millésime 2012 Médaille d'or à ORANGE

