



**Cépages :** 50 % syrah, 30% grenache, 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. 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 quatre semaines accompagnées de remontages, de délestages et d'apport en oxygène jusqu'à une extraction optimale et équilibrée.

**Production annuelle :** 20 000 bouteilles.



**Notes de dégustation :** une robe rouge pourpre soutenue, un nez de fruits noirs aux notes florales, une bouche intense de fruits noirs, d'épices, allant sur une finale à la note de réglisse et de thym. Vin avec beaucoup de complexité et une bonne longueur en bouche.

**Garde :** à boire dans les 10 ans.



**Accord :** viandes rouges, gibier, plats en sauce.

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

**Distinctions :**

Millésime 2007 Etoile au guide hachette  
Millésime 2009 Médaille d'or à PARIS  
Millésime 2009 2 étoiles au guide hachette  
Millésime 2010 Médaille d'argent à ORANGE  
Millésime 2010 Médaille d'Or à MACON

