



1,5 hectares de vignes sur les communes de Fournès et de St Hilaire d'Ozilhan, dans la Vallée du Rhône sud.



Cépages : 100 % merlot.

Terroir : Sol argilo-calcaire d'origine Pliocène et Miocène. Cette région bénéficie du plus grand nombre d'heures d'ensoleillement de la France, propice pour 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. 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 trois semaines accompagnée de remontages, de délestages et d'apport en oxygène jusqu'à une extraction optimale et équilibrée.

Production annuelle : 12 000 bouteilles.



Notes de dégustation : couleur rouge vif, un nez intense aux notes de cannelle et d'épice, de confiture de cerises et d'arômes grillés. Sa bouche souple et fruitée intense, aux notes de laurier et sauge, est enrobée par des tanins fondus



Garde : à boire dans les trois ans.

Accord : rôti de porc, spaghetti bolognaise.

Conditionnement : bouteilles de 37.5 cl, 75 cl, divers volumes de BiB