



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



Cépages : 100 % syrah.



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 le 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 : 30 000 bouteilles.



Notes de dégustation : robe violacée aux reflets vifs qui dévoile un nez intense de fruits rouges et d'arômes. Son équilibre en bouche surprend par sa vivacité et son fruité légèrement acidulé, agrémenté d'une touche d'épices.

Garde : à boire dans les 3 ans.



Accord : salade composée, un plat épicé ou des merguez.

Conditionnement : bouteilles de 37.5cl ou 75cl, divers volumes bibe.



Servir à 10°C