



Vignoble



- **Cépages** : Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon
- **Sol** : Sol sablonneux, idéal pour des IGP
- **Surface** : 0.95 ha
- **Âge moyen** : 30 ans
- **Densité** : 4 000 pieds/ha

Viticulture



- **Vendanges** : Manuelle - Rendement : 50 hl/ha
- **Taille / Palissage** : Cordon de Royat
- **Entretien du sol** : Enherbement total
- **Protection phytosanitaire** : Agriculture Biologique

Vinification



- **Fermentation** : Basse température à 15°C
- **Élevage** :
 - 3 mois sur lies fines
 - Cuve Inox

Dégustation



- **Œil** : Robe d'un rose brillant, pamplemousse
- **Nez** : Un nez franc et frais, sur des notes d'agrumes, de fruits frais et de fleur d'oranger
- **Bouche** : L'attaque est franche et ample, avec une belle vivacité. Des notes très gourmandes de fruits rouges frais.
- **Durée de garde** : à déguster jeune « sur le fruit »

Gastronomie



- **Température** : entre 8°C et 10°C
- Délicieux à l'apéritif avec des tapas espagnols, notamment épicées (tapas au chorizo)
S'accompagne idéalement avec une cuisine estivale (grillades), paëlla, salade niçoise.
Excellent avec un dessert au fruits rouges, ou encore un fondant au chocolat au cœur coulant framboise.

