



Médaille d'OR Concours des Grands Vins de France à Mâcon

Vignoble



- **Cépages** : Syrah (70%), Grenache (30%)
- **Sol** : Sablo-graveleux, calcaire, nombreux galets roulés.
- **Surface** : 6 ha
- **Âge moyen** : 25 ans
- **Densité** : 5 000 pieds/ha

Viticulture



- **Vendanges** : Manuelles et mécaniques
- **Rendement** : 30 hl/ha
- **Taille / Palissage** : Gobelet (Grenache) et Cordon de Royat (Grenache et Mourvèdre)
- **Entretien du sol** : Travail mécanique
- **Protection phytosanitaire** : Agriculture Biologique

Vinification



- **Fermentation** : Macération de 20 jours
- **Élevage** : 18 mois en cuve inox

Dégustation



- **Œil** : Robe rouge soutenue aux reflets grenat.
- **Nez** : Très agréable, avec des notes complexes de fruits rouges confiturés. Légères notes de cacao et réglisse.
- **Bouche** : Bouche chaleureuse avec une structure tannique bien enrobée. Belle équilibre entre les fruits rouges compotés et les épices.
- **Durée de garde** : 6 ans

Gastronomie



- **Température** : entre 18°C et 20°C
- Délicieux avec un lapin aux olives, fricassée de poulet ou encore un parmentier de canard. S'associe très bien également avec les mets de caractères (cuisson de chevreuil aux cèpes, pièce de bœuf).

