



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

Vignoble



- **Cépages** : Grenache (40%), Syrah (15%), Carignan (40%), Mourvèdre (5%)
- **Sol** : argilo-ferrugineux et galets roulés
- **Surface** : 1,15 ha
- **Âge moyen** : 10 ans
- **Densité** : 5 000 pieds/ha

Viticulture



- **Vendanges** : Manuelles - Rendement : 15,5 hl/ha
- **Taille / Palissage** : Cordon de Royat
- **Entretien du sol** : Travail du rang avec labour et charrue vigneronne
- **Protection phytosanitaire** : Agriculture Biologique

Vinification



- **Fermentation** : Basse température à 17°C
- **Élevage** :
 - 6 mois sur lies fines
 - Cuve Inox
 - Cuve Ovoïde
- **Embouteillage** : Février 2023

Dégustation



- **Œil** : La robe est rose intense
- **Nez** : Intense aux arômes fruités : agrumes, fruits rouges (fraise)
- **Bouche** : Le vin se distingue par une belle rondeur en bouche, soutenue par la fraîcheur. Une bonne persistance aromatique.
- **Durée de garde** : à déguster dès à présent.

Gastronomie



- **Température** : entre 8°C et 10°C
- Il peut se boire seul, à l'apéritif avec des tapas mais peut aussi accompagner des plats épicés, curry de porc, couscous, tajines. Idéal également avec les cuisines estivales, grillades. S'associe aussi avec des desserts aux fruits (tarte aux fraises, crumble de framboise...)

