



Vignoble



- **Cépages** : Syrah (90%), Grenache (10%)
- **Sol** : Sablo-graveleux, calcaire, nombreux galets roulés.
- **Surface** : 2 ha
- **Âge moyen** : 30 ans
- **Densité** : 5 000 pieds/ha

Viticulture



- **Vendanges** : Manuelles
- **Rendement** : 15 hl/ha
- **Taille / Palissage** : Gobelet (Grenache) et Cordon de Royat (Syrah)
- **Entretien du sol** : Le sol est travaillé mécaniquement, afin de préserver l'expression du terroir
- **Protection phytosanitaire** : Agriculture Biologique

Vinification



- **Fermentation** : Macération de 22 jours
- **Élevage** : 12 mois en cuve inox
6 mois en barriques (demi-muids)

Dégustation



- **Œil** : Robe sombre, presque noire
- **Nez** : Très complexe qui dévoile des notes de fruits noirs, pain grillé, cacao et café.
- **Bouche** : Très belle structure en bouche, fin et bien équilibré. Sa longueur en bouche et son imposante trame tannique laissent présager une garde.
- **Durée de garde** : 6 ans

Gastronomie



- **Température** : entre 18°C et 20°C
- Délicieux avec une côte de bœuf sauce Marchand de vin ou de gibiers truffés. En dessert, ce vin s'accompagne idéalement avec un moelleux au chocolat.

