



Tradition

IGP Méditerranée

Assemblage

40 % Cinsault
30 % Grenache
30 % Syrah

Appellation

IGP Méditerranée

Élevage

100 % cuve inox

Viticulture

Reconversion Agriculture Biologique
Haute Valeur Environnementale
Vendanges mécaniques
Viticulture raisonnée

Dégustation

- 👁 Robe élégante, pâle aux reflets saumonés
- 👃 Nez puissant aux arômes de fruits à chair blanche et floral
- 👄 Vin sec et frais avec une attaque franche et fruitée
- 🍷 Apéritif et plats estivaux

Vinification

Pressurage direct
Stabulation à froid pendant 8 jours
Débourbage statique pendant 1 h
Fermentation à froid

Production

40 000 bouteilles



Terroir
Argilo-Calcaire



12,5 % Vol



Servir entre
8 et 10°C



Climat
Méditerranéen



Contenants
37,5 - 50 - 75 - 150 cl



A déguster dans
les 18 mois