



IGP Méditerranée

Tradition

## Assemblage

40 % Cinsault  
30 % Grenache  
30 % Syrah

## Appellation

IGP Méditerranée

## Viticulture

Reconversion Agriculture Biologique  
Haute Valeur Environnementale  
Vendanges mécaniques  
Viticulture raisonnée

## Vinification

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



## 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

## Production

40 000 bouteilles



Terroir  
Argilo-Calcaire



12,5 % Vol



Servir entre  
8 et 10°C



Climat  
Méditerranéen



Containants  
37,5 - 50 - 75 - 150 cl



A déguster dans  
les 18 mois