



Tradition

Assemblage

90 % Syrah
10 % Cabernet-Sauvignon

Appellation

IGP Méditerranée

Élevage

100 % cuve inox

Viticulture

Reconversion Agriculture Biologique
Haute Valeur Environnementale
Vendanges mécaniques
Viticulture raisonnée

Dégustation

- 👁 Robe rouge rubis
- 👃 Nez franc aux arômes de cassis avec des notes de violette
- 👄 Vin vif et fruité avec une belle persistance aromatique
- 🍴 Grillades et viandes rôties

Vinification

Macération pelliculaire de 16 jours
à basse température
Fermentation malolactique

Production

15 000 bouteilles



Terroir
Argilo-Calcaire



13 % Vol



Servir entre
14 et 16°C



Climat
Méditerranéen



Contenants
50 - 75 cl



A déguster dans
les 4 ans