



# Tradition

## Assemblage

90 % Syrah  
10 % Cabernet-Sauvignon

## Appellation

IGP Méditerranée

## Viticulture

Reconversion Agriculture Biologique  
Haute Valeur Environnementale  
Vendanges mécaniques  
Viticulture raisonnée

## Vinification

Macération pelliculaire de 16 jours  
à basse température  
Fermentation malolactique



## Élevage

100 % cuve inox

## 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

## Production

15 000 bouteilles



Terroir  
Argilo-Calcaire



13 % Vol



Servir entre  
14 et 16°C



Climat  
Méditerranéen



Containants  
50 - 75 cl



A déguster dans  
les 4 ans