



L rouge

CEPAGES

Négrette : 80%
Syrah : 20%

TERROIR

Ce sont sur des bouldiers de bas de côtes que sont récoltés les raisins de cette cuvée. Le sous-sol constitué de grepp (mélange de cailloux, d'oxyde métallique et de marne) exprime de manière assez puissante les arômes de fleurs et de fruits.

VINIFICATION

Les vendanges sont mécaniques, ce qui nous permet de récolter le raisin à parfaite maturité. La vendange est éraflée et encuvée par simple gravité afin de conserver l'intégrité des baies. Chaque cépage et chaque parcelle sont vinifiés individuellement dans des cuves en ciment, sans apport de levures sélectionnées. La cuvaison dure environ 4 semaines avec quelques remontages réguliers. Ensuite, les vins sont élevés en cuves avant d'être mis en bouteille.

DEGUSTATION

C'est un vin facile, beau parleur ... le gendre idéal, qui sait séduire les jeunes femmes comme les vieux de la vieille. Ses principales armes : un nez fumé aux notes de réglisse, avec beaucoup de fraîcheur, et une bouche gourmande et légèrement épicée.

N'hésitez pas à le rafraichir en été pour accompagner une longue soirée tapas ou, pour épater les copains, à le servir autour d'un plat exotique épicé, un tajine. Bref, vous l'avez compris, c'est le vin tout-terrain du domaine !

