



❖ TERROIR :

Sol sablo-limoneux

❖ ENCÉPAGEMENT :

40% Niellucci, 30% Merlot, 30% Syrah

❖ MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille cordon pour la syrah (4000 pieds/ha), Taille guyot pour le merlot (4000 pieds/ha) et le niellucci (5300 pieds/ha), Enherbement maîtrisé, Lutte raisonnée.

❖ VENDANGE :

Mécanique de nuit

❖ VINIFICATION :

Vinification en rouge traditionnelle avec macération pré fermentaire à froid et extraction douce des différents cépages. Ensemencement avec levures sélectionnées. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures. Cuvaion 2 à 3 semaines. Ecoulage. Pressurage. Sélection des vins. Assemblage. Fermentation malolactique. Soutirage.

❖ ÉLEVAGE :

Elevage en cuve béton. Collage éventuelle, Filtration

❖ MISE EN BOUTEILLE :

Mise en bouteille à la propriété

❖ DÉGUSTATION :

Robe : rouge rubis

Nez : Le maquis et les notes confites s'expriment à merveille dans ce nez enjôleur, mûr et complexe.

Un soupçon chocolaté et toasté, des épices fines et une grande fraîcheur donnent de la complexité et de la finesse à ce vin rouge.

Bouche : ronde, gourmande et soyeuse, on est vraiment face à un vin plaisir doté d'une surprenante complexité. Le côté confit du fruité s'équilibre avec la fraîcheur du terroir et la souplesse du vin. Les tanins sont fondus et élégants, le caractère du vin s'exprime dans le volume en bouche et les épices douces.

ANALYSES



“ *Alliances gastronomiques :*

Température de service : 16-18°C

Un vin à découvrir autour de viandes blanches ou rouges, avec une cuisine du quotidien, des charcuteries ou des fromages. Parfait par exemple avec un plat de pâtes bolognaise, des pizzas ou encore des grillades.

