

Vin de Pays Méditerranée

Pour nos rouges, nous recherchons des vins gourmands et frais, sur une base tannique douce. Nous travaillons en vinification traditionnelle, avec dégustation bi quotidienne des cuves, ce qui nous permet de maîtriser l'extraction de la structure. Macération sous marc de 2 à 4 semaines selon les cuvées, afin de travailler le gras, l'onctuosité et le fondu des tanins. Elevage sur lies fines afin de préserver les arômes et favoriser une prise de gras et un enrobage des tanins.



Millésime : 2017

Cépages: Grenache (50%) - Merlot (50%)

Terroir & climat : Reliefs très variés mêlant vallées, plateaux et coteaux. Le vignoble profite de l'influence climatique Méditerranéenne, avec un ensoleillement idéal et des températures exceptionnellement élevées.

Dégustation : Robe d'une belle intensité. En bouche, fruits rouges sur des arômes légèrement épicés. Tanins fondus pour un vin gourmand et fruité.

Servir à 15-16°, ou même un peu plus frais l'été (14°)

Accords mets et vin : A apprécier sur une assiette de charcuterie, sur des grillades, ou fromages frais.

Garde : A boire dès à présent, sur le fruit