



Médaille d'Or Concours International de Lyon

Vignoble



- **Cépages** : Grenache (70%), Syrah (30%)
- **Sol** : argilo-ferrugineux et galets roulés
- **Surface** : 0,7 ha
- **Âge moyen** : 10 ans
- **Densité** : 5 000 pieds/ha

Viticulture



- **Vendanges** : Mécaniques et Manuelles
Rendement : 15,5 hl/ha
- **Taille / Palissage** : Cordon de Royat
- **Entretien du sol** : Travail mécanique
- **Protection phytosanitaire** : Agriculture Biologique

Vinification



- **Fermentation** : Basse température à 17°C
- **Élevage** :
 - 4 mois sur lies fines
 - Cuve Inox
- **Embouteillage** : Janvier 2024

Dégustation



- **Œil** : La robe est rose intense
- **Nez** : Intense aux arômes fruités : agrumes, fruits rouges (fraise)
- **Bouche** : Le vin se distingue par une belle rondeur en bouche, soutenue par la fraîcheur. Une bonne persistance aromatique.
- **Durée de garde** : à déguster dès à présent.

Gastronomie



- **Température** : entre 8°C et 10°C
- Il peut se boire seul, à l'apéritif avec des tapas mais peut aussi accompagner des plats épicés, curry de porc, couscous, tajines. Idéal également avec les cuisines estivales, grillades. S'associe aussi avec des desserts aux fruits (tarte aux fraises, crumble de framboise...)

