



**Couleur :** Rouge  
**Cépage(s) :** 70 % Syrah, 25% Grenache, 5% Cinsault  
**Millésime :** 2015  
**Prix public indicatif :** 21 € TTC

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Calcaire, schiste, granite  
**Vinification :** Vignes à faible rendement - Vendangé à la main - Trié manuellement - Éraflé - Sélection grain par grain - Vinification traditionnelle avec 2 semaines de macération postfermentaire.  
**Rendement :** 25 hl/ha  
**Nombre de bouteilles :** 100 000  
**Élevage :** 24 mois - Barrique  
**Certification bio :** Oui  
**Méthode de Culture :** Biologique  
**Degré alcoolique :** 14,5%

### DÉGUSTATION

**Robe :** Violacée, presque opaque.  
**Nez :** Expressif de fruits noirs, poivre, cannelle, épices et violette.  
**Bouche :** Un palais séduisant de fruits de la forêt, très ouvert et accueillant, un mélange de fruits, épices et des nuances minérales, tout en longueur.

### LE SERVICE

**Température :** 16 °C  
**Conditionnement :** 75 cl, 150 cl, 300cl

### DISTINCTIONS

**Pays d'Oc IGP Collection 2018**  
Médaille d'or, Challenge Millésime Bio 2018

