



Cépages : 90% Carignan et 10% Grenache noir

Premier millésime : 1998

Age moyen des vignes : 90 ans

Terroir et mode de culture :

Vignes situées sur des sols de poudingues. Les Mégalithes sont issues des meilleurs terroirs de la propriété pour la conduite du carignan. Les vignes sont cultivées en méthode biologique.

Rendement : 30 Hectolitres /Hectare

Vendanges : manuelles

Vinification :

Arrivée à la cave, les raisins sont égrappés, triés, foulés et vinifiés traditionnellement en alternant pigeages et remontages. Maîtrise des températures tout le long de la vinification. Macération durant 3 semaines et pressurage pneumatique.

Élevage :

Les Mégalithes sont élevées en cuve pendant 18 mois. La mise en bouteille se fait courant mai - juin. C'est un vin qui est ni filtré, ni collé.

Production : environ 10 000 bouteilles.

Dégustation :

La robe est rubis intense. Le nez est plaisant avec des notes de cassis, garrigues, laurier, thym. La bouche est ronde, et on ressent toute la minéralité du sol, de la garrigue....

C'est un vin qui demande à être décanté une heure avant le repas et à être servi à température de 16°C.

