



Cépages : 100% Grenache noir

Premier millésime : 2003

Age moyen des vignes : 40 ans

Terroir et mode de culture :

La Vigne est située sur des sols argilo-calcaire. Le vignoble est en reconversion biologique.

Rendement : 20 Hectolitres /Hectare

Vendanges : manuelles

Vinification :

Après trie à la parcelle, les raisins sont vinifiés traditionnellement avec maîtrise des températures tout le long de la vinification. Mutage à l'alcool sur grains en cours de fermentation.

Elevage :

Vieillessement en fût.

Production : environ 1000 bouteilles.

Dégustation :

Robe grenat. Le nez est intense puis complexe avec des notes de fruits rouges un peu confits. C'est un vin qui se marie très bien avec des chocolats noirs.