



Cépages : 95% Mourvèdre
5% Carignan



Localisation : La Cadière d'Azur, St Cyr sur Mer, Evenos



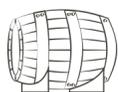
Sols : Matrice sableuse chargée en cailloux calcaires avec des calcaires jurassiques et triasiques



Rendement : 32HI/Ha



Vinification : Vendanges manuelles
Vinification des 2 cépages ensemble
Égrappage total
Macération de 35 jours avec contrôle des températures entre 22°C et 26°C
Pressurage et incorporation des jus de presses au jus de goutte après dégustation



Élevage : En foudre de chêne français de 18 mois
Potentiel de garde : 10 ans



L'oeil

Robe grenat noir.



Le nez

Nez fin, complexe et puissant avec des notes d'épices.



La bouche

Fruitée en attaque offrant une bouche riche et veloutée. La finale repose sur des tanins fondus et soyeux. Belle tension.



Les accords

Civet, daube de sanglier, magret de canard, gorgonzola.

Aromatique | Épicé | Fruité

Fruité | Riche | Velouté