



Carra, qui signifie pierre, est l'origine préromaine du mot garrigue. Cette cuvée est un hommage à la pierre calcaire de notre terroir, qui donne à notre vin sa typicité et son originalité.



### Sélection parcellaire

Les vignes se situent sur le terroir de l'AOC Pic Saint-Loup, sur des sols caillouteux avec des éboulis calcaires.

### Mode de culture

Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique et Biodynamie.

### Cépages

- Syrah : 60%
- Grenache : 30%
- Mourvèdre : 10 %

### Vinification & Élevage

Vinification traditionnelle, extraction douce par pigeage dans des cuves béton et des cuves bois (tronc conique). Levures indigènes. Élevage en cuve béton pendant minimum 10 mois.

### Robe

Rouge profond, pourpre.

### Nez

Un nez éclatant, très aromatique, qui se développe sur des notes de réglisse, cassis.

### Bouche

Une bouche avec un beau volume, expressive. Les tanins sont souples et fondus. Des notes de fruits rouges, mûres, cassis, olive noire. Également des notes de cade. Une finale poivrée.

### Accords

Légumes à la provençale, tajine d'agneau. Carré d'agneau au romarin. Daube. Tapas. Assortiments de fromages. En dessert, vacherin.

### Garde

5 à 7 ans.