



2020

Sauvage, sensorielle et inspirante, la garrigue qui nous entoure est notre muse. Avec ces vins, nous aspirons à retransmettre toute la subtilité et la richesse de ce terroir si cher à notre famille.

Cette cuvée est élaborée **sans sulfites ajoutés** depuis la récolte jusqu'à la mise en bouteille.



Sélection parcellaire

Les vignes se situent sur des sols calcaires et argilo-sablo-limoneux, au cœur d'une garrigue peuplée de chênes verts et de pins d'Alep.

Mode de culture

Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique et Biodynamie.

Cépages

- Syrah : 80 %
- Grenache : 20 %

Vinification & Élevage

Vinification traditionnelle, avec macération de 3 à 4 jours suivie d'une fermentation de 14 jours. Élevage en cuve béton pendant minimum 5 à 6 mois.

Robe

Intense, couleur grenat avec des reflets violette.

Nez

Nez aromatique sur les fruits noirs (mûre et myrtille) et les épices douces, évoluant sur le chocolat et la violette.

Bouche

Une bouche juteuse franche et sans artifice, aux arômes chocolatés. Un vin gourmand et frais avec une belle longueur.

Accords

Cuisine méditerranéenne, bœuf tartare, dahl aux lentilles corail, dessert au chocolat.

Garde

3 à 4 ans.