



## **CÉPAGES**

Merlot 30%, Cabernet Franc 30%, Syrah 20%, Grenache noir 20%

## **VINIFICATION**

Maturité lente en septembre, récolte du 18 au 30 septembre Vinification séparé de chaque cépage sous contrôle de température Macération de 30 jours Conservation en cuve béton

## **DÉGUSTATION**

D'une belle robe grenat sombre, arômes explosifs, beaucoup de classe et de fraîcheur avec une structure aérienne. Les fruits rouges grenade, groseille, dominent les senteurs florales de violette et glycine et les notes de poivre blanc. Il reste fidèle à son profil, joyeux, gourmand, à la façon du raisin grappillé au petit matin.

## **ALLIANCE METS & VINS**

les viandes rouges se marient très bien autant grillées qu'en sauce. Son équilibre ne laisse pas apparaître l'alcool, aussi il accompagnera au quotidien, beaucoup de plats sans excès de saveur. A tester sur bavette d'ailou.