



Cépage : Grenache, Syrah et Carignan.

Rendement : 45hl/ha

Terroir : Exposition sud / sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre constitué de cailloux blancs gris bleus à arrêtes vives. Calcaire dur du Quaternaire.

Vinification : Vinification traditionnelle thermo-régulée. Chaque cépage est vinifié séparément avant l'assemblage final réalisé en mars. Une partie du volume (10%) est élevée en fût de chêne pendant huit mois.

Dégustation : Robe rubis, nez évoquant les noisettes grillées et les fruits à l'eau de vie. Bouche ronde et souple très fruitée avec une finale légèrement vanillée.

Température de service : 14° à 16°C.

Accompagnement : Vin plaisir et convivial en association avec les grillades d'été. A boire sur le fruit avec une terrine de sanglier.

Garde : 5 ans.

Quantité disponible : 10000 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles