



Cépage : Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Rendement : 40hl/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 : Raisins très sains et très mûrs vinification sans sulfites ajoutés afin de mettre en exergue le profil nature et terroir.

Dégustation : Robe rouge vif, nez explosif de fruits, bouche gourmande profondément fruitée, finale tout en fraîcheur.

Température de service : 15 à 17°

Accompagnement : Les viandes grillées et toute la cuisine régionale.

Garde : 2 à 3 ans.

Quantité disponible : 1200 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles