



**Cépage** : Syrah 40% et Grenache 60%.

**Rendement** : 50hl/ha

**Terroir** : Exposition sud / sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre argilo-calcaire.

**Vinification** : Récolte matinale, pressurage direct et saignée, débourage. Suivi d'une fermentation à basses températures. Mise en bouteille au printemps.

**Dégustation** : Robe très limpide d'un joli rose litchi. Nez friand sur un registre de petits fruits (groseille, framboise). Attaque vive avec beaucoup de fraîcheur. Belle longueur.

**Température de service** : 10° à 12°C.

**Accompagnement** : Association avec les grillades d'été. Mariage idéal avec la saucisse de foie ou les côtelettes d'agneau.

**Garde** : 1 an

**Quantité disponible** : 20000 bouteilles

**Conditionnement** : Carton de 6 bouteilles