



**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