



CEPAGES

Syrah
Cabernet

2023



TERROIR

Sol argilo-calcaire, caillouteux.
Altitude de 300m à 500m.
Viticulture certifiée Biologique.

VINIFICATION

Vinification en cuve béton.
Macération de 3 à 6 semaines, remontages
quotidiens.
Degré alcoolique : 14.5°

GARDE

2 ans

DEGUSTATION

Robe rouge intense, bouche puissante avec des
tannins présents mais soyeux.
Notes de fruits rouges et de cassis, petites épices
et une bonne longueur.
Servir entre 16° et 18°C

ACCORD METS ET VINS

Idéal pour mettre en valeur la cuisine provençale comme
les pieds paquets marseillais.
Accompagne parfaitement les plats épicés.

