



CÉPAGES : Grenache, Mourvèdre, Rivairenc



TERROIR

Coteaux de galets roulés (Diluvium Alpin) enveloppés dans l'argile rouge ferrugineuse (Permien) sur plusieurs mètres. Ce terroir siliceux apporte de la fraîcheur et de la finesse à nos vins.



RENDEMENT 40 hl/ha

CLIMAT

Méditerranéen aux influences maritimes, nuits estivales fraîches permettant une maturité optimale des raisins.



VINIFICATION

Vendange manuelle en cagettes, travail par gravité, vinification traditionnelle. Extraction douce par pigeage.



ÉLEVAGE

En cuve inox pour favoriser les fruits et la fraîcheur.

TAV : 13.5 % pH : 3,6



DÉGUSTATION

Fruité et délicat, tout en conservant élégance et finesse. Sa palette aromatique se décline sur des notes de framboise, cerise, avec des nuances de fleurs de garrigue.



GARDE 3 - 5 ans



SERVICE 16 - 18°C





GRAPE VARIETIES : Grenache, Mourvèdre, Rivairenc



TERROIR

Hillsides of rounded pebbles (alpine diluvium) wrapped in ferruginous red clay (permanian) for several meters. This silicious terroir brings freshness and finesse to our wines.



YIELD 40 hl/ha



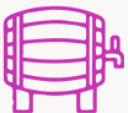
CLIMATE

Mediterranean climate with maritime influences and cool summer nights allowing optimal ripeness of the grapes. finesse to our wines.



VINIFICATION

Hand-harvested in crates, gravity-fed, traditional vinification. Gentle extraction by punching down.



MATURING

In a stainless steel tank to enhance fruit and freshness.
ABV: 13.5% pH: 3.6



TASTING

Fruity and delicate, yet elegant and refined. Its aromatic palette includes notes of raspberry and cherry, with hints of garrigue flowers.



AGING 3 - 5 years



SERVICE 16 - 18°C

