



**Cépage** : Grenache et Syrah

**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. Elevage 8 à 10 mois en fût de chêne.

**Dégustation** : Très jolie couleur chaude et généreuse, reflets cuivrés. Nez épanoui et complexe, odeurs ensoleillées de garrigue, de raisins très mûrs, note légèrement grillée. Bouche ample, tanins solides, belle longueur aromatique.

**Température de service** : 15 à 17°.

**Accompagnement** : Comblera l'amateur de cassoulet, de confits...

**Garde** : 5 ans

**Quantité disponible** : 13000 bouteilles

**Conditionnement** : Carton de 6 bouteilles

**Distinction** : Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris 2019.