



Cet assemblage de grenache et de syrah est une expression précise et concentrée du terroir, qui nous offre une grande complexité intéressante. Et il va continuer à se bonifier !

Séduisant et expressif... harmonie et texture impressionnantes... délicieux.

Wine Spectator

NOTES DE DEGUSTATION

D'une couleur pourpre profond, ce vin présente un nez complexe de fruits épicés et de notes savoureuses. Les figues noires, les mûres, le café et le chocolat amer participent à l'expression harmonieuse de ce vin somptueux dont la longueur et la profondeur sont encadrées par des tanins veloutés et une fraîcheur équilibrée. A déguster avec des légumes rôtis, des viandes rouges, du gibier et des fromages crémeux.

CEPAGES	70 % Grenache, 30 % Syrah
TERROIR	Ce vin est issu de vignes plantées sur les trois principaux terroirs de Mourchon. Nous récoltons les raisins les plus tardifs de nos vieilles vignes afin d'obtenir une concentration optimale grâce à nos faibles rendements.
ÂGE DES VIGNES	60 ans
RENDEMENT	20hl/ha
VINIFICATION	Après une longue macération de 3 à 4 semaines, élevage en fûts de chêne pour la Syrah et en cuves bois et béton pour le Grenache pendant 18 mois
POTENTIEL DE GARDE	10-15 ans
CERTIFICATION	Biologique