



Le fruit juteux et intense du vieux grenache et la fraîcheur vibrante du jeune cinsault en font une combinaison gagnante et un vin très facile à boire.

*Lumineux, vif et juteux...
s'adapte bien au rafraîchissement.*

Jancis Robinson

NOTES DE DEGUSTATION

Une robe pourpre, brillante et un nez expressif de petits fruits rouges. En bouche, le fruit vif est dense et vibrant, avec une dominante de cerises rouges et de cassis. Les tanins font une brève apparition en fin de bouche. Nous servons ce vin frais avec des grillades, il se marie bien avec tout ce qui est grillé, fumé et épicé.

CEPAGES	50% Grenache 50% Cinsault
TERROIR	Cultivé sur un mélange de calcaire pierreux, de grès gris et d'argile, les vignes sont plantées sur des pentes abruptes à une altitude de 300 mètres. Les vieilles vignes de grenache donnent des fruits concentrés et les jeunes vignes de cinsault des fruits jeunes, frais et acidulés.
ÂGE DES VIGNES	Grenache 50 ans, Cinsault 7 ans
RENDEMENT	30hl/ha
VINIFICATION	Co-fermentation, macération à froid, décu- vage après une semaine de macération et fermentation en cuves béton pendant 6 mois.
POTENTIEL DE GARDE	5 ans
CERTIFICATION	Demeter Biodynamie, Biologique

