



Cet assemblage de grenache et de syrah élevé en béton est classique, une expression pure et honnête de sa terre et des cépages. Un vrai goût de terroir.

*Un fruit juteux et sucré, mais avec une structure et une fraîcheur étonnante... beaucoup de plaisir.*

Jancis Robinson

### NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin à la robe grenat profond présente un nez complexe de baies rouges juteuses, de réglisse, de poivre moulu et d'olive noire. La bouche est mûre et ronde, richement texturée et équilibrée, avec une fraîcheur notable et des tanins fins. Ce vin de terroir accompagnera un large éventail de plats, notamment à base de miso, les champignons, les viandes mijotées et les fromages de chèvre frais. Il supporte étonnamment bien d'être rafraîchi pendant les mois d'été.

<b>CEPAGES</b>	70% Grenache, 30% Syrah
<b>TERROIR</b>	Ce vin est issu de vignes plantées sur les trois principaux terroirs de Mourchon. Les maturités différentes propres à chaque parcelle expriment chacune une nuance particulière du terroir et contribuent à la complexité de l'assemblage final.
<b>ÂGE DES VIGNES</b>	40 ans
<b>RENDEMENT</b>	35hl/ha
<b>VINIFICATION</b>	Après une longue macération de 3 à 4 semaines, l'élevage est fait pour 70% en cuves bois et 30% en cuves béton pendant 12 mois et 6 mois supplémentaires en cuves béton.
<b>POTENTIEL DE GARDE</b>	5-10 ans
<b>CERTIFICATION</b>	Biologique

