

**Type :** Vin rouge

**Millésime :** 2021

**Cépages :** Cépage expérimental hybride allemand résistant aux principales maladies cryptogamiques de la vigne

**Age des vignes :** 9 ans

**Terroir :** Sol argilo-calcaire situé à environ 400 m d'altitude sur les contreforts pyrénéens, les températures y sont de 2 à 3°C inférieures à celles enregistrées en moyenne dans la région.

**Climat :** Méditerranéen qui connaît des influences océaniques entraînant la présence d'une végétation composée de garrigue mais surtout d'arbres à feuilles caduques dont notamment des chênes de blancs.

**Rendement :** 20 hectolitres par hectare

**Mode de culture :** labellisé Nature & Progrès, fertilisation organique, enherbement naturel un rang sur deux, taille guyot simple. Aucun traitement phytosanitaire à ce jour.

**Volume de cuvée:** 600 bouteilles

**Vendanges :** manuelles en petits bacs afin de respecter au mieux l'intégrité des baies.

**Vinification :** macération carbonique, fin de fermentation et élevage sur levures indigènes pendant 4 mois sur lies fines dans le respect des arômes. Ce vin n'est ni filtré, ni collé, ni sulfité.

**Mise en bouteille :** par nos soins au domaine

**Dégustation :** Robe : pourpre profond violacé

Nez : riche et complexe de fruits rouges et d'épices

En bouche : délicat avec une palette aromatique complexe. Belle persistance fruitée et épicée.

**Garde :** consommable dès 2022.  
garde possible 3 ans.

**Accord mets et vins :** Accompagne grillades et plats de légumes grillés.

**Conseils de service :** Ouvrir un quart d'heure avant de servir

---