

---

**Type :** Vin rouge de macération carbonique

**Millésime :** 2022

**Cépages :** Merlot et Cabernet Sauvignon

**Age des vignes :** 23 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 blancs et des frênes.

**Rendement :** 30 hectolitres par hectare

**Mode de culture :** Labellisé Nature & Progrès et certifié AB, fertilisation organique, enherbement naturel un rang sur deux, taille en cordon de Royat.

**Volume de cuvée:** 1200 bouteilles

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

**Vinification :** Égrappage, macération en cuve puis élevage. Ce vin n'est ni filtré, ni collé, ni sulfité.

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

**Dégustation :** Robe : pourpre foncé.

Nez au boisé discret de fruits rouges et d'épices.

En bouche : franc de fruit sur des tanins légers. Belle persistance fruitée et épicée.

**Garde :** consommable dès 2023.

garde possible 3 ans.

**Accord mets et vins :** Accompagne grillades et la viande blanche.

**Conseils de service :** ouvrir une demi-heure avant de servir.

---