



CEPAGES : 60 % Syrah, 40 % Grenache

TERROIR : argilo calcaire

MOYENNE D'ÂGE des vignes : 30 ans

RENDEMENT : 47hl/ha

HISTOIRE DE LA CUVEE : Pour terminer la gamme « des oiseaux ». Nous avons recherché tous les oiseaux de couleur rouge. Le Cardinal, l'oiseau aux plumage rouge éclatant nous a paru évident.

PALISSAGE sur 2 fils pour les Syrahs et en gobelet pour nos anciens Grenaches.

RECOLTE DES RAISINS : Ramassage en machine

ERAFLAGE total du raisin

DUREE DE CUIVISON de 5 semaines avec macération pelliculaire

DUREE DE FERMENTATION lente de 3 semaines à une température contrôlée de 20-28°

ELEVAGE en cuve béton

MISE EN BOUTEILLE à la propriété

DEGUSTATION : Robe grenat, profonde et intense. Nez aux notes de fruits noirs cerise, fraise des bois, et épices poivrées. Fin et élégant en bouche sur des notes de fruits à noyaux, de cerises et une touche mentholée. La syrah et le grenache en font un vin typique des Côtes du Rhône.

GARDE : 4 à 5 ans

CONDITIONNEMENT : 750 ml

SERVICE : 15° - 16°

ACCORDS METS & VINS : bœuf aux olives, gardianne de taureaux, moussaka, rôti de porc à la moutarde, camembert, livarot