



CEPAGES : 50% Syrah, 40 % Grenache noir, 10 % Mourvèdre

TERROIR : ARGILLO CALCAIRE

MOYENNE D'ÂGE des vignes : 32 ans

RENDEMENT : 47hl/ha

HISTOIRE DE LA CUVEE : Perdu au milieu de la garrigue Rochefortaise. Ce domaine en conversion Biologique prévu pour 2022 est détenu par la Famille Bourret.

Les vignes ont été plantées autour de la défriche du mas du Grand Belly.

RECOLTE DES RAISINS : Ramassage en Machine

ERAFLAGE en Totalité

DUREE DE CUIVISON de 4 semaines avec macération pelliculaire

DUREE DE FERMENTATION rapide : 3 semaines avec contrôle des températures entre 20-28°

ELEVAGE en cuve béton

MISE EN BOUTEILLES à la propriété sans ajouts de sulfites

DEGUSTATION : Robe cerise. Un nez aux notes de cade, de garrigue provençale. La bouche est tendue, fraîche, on retrouve des arômes de fruits rouges frais. Une bouche tout en souplesse et sur un final mentholé et d'épices.

GARDE : 2 ans

CONDITIONNEMENT : 750 ml

SERVICE : 15 ° - 16 °

ACCORDS METS 1 VINS canard aux navets, chili con carné, lapin aux pruneaux, souris d'agneau, saint nectaire