



CEPAGES : Grenache 80%, Syrah 20%

TEROIRE : Argilo calcaire sur des vignes de Côtes du Rhône que nous avons déclassées

MOYENNE D'AGE : 15 ans

RENDEMENT : 50hl/ha

HISTOIRE DE LA CUVÉE : Cette cuvée est née pendant la première période du COVID. On a voulu faire un vin rouge léger, facile à boire, qui appelle à la convivialité. Nous souhaitons un nom qui frappe les esprits et celui-ci est venu bien après.

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

RECOLTE DES RAISINS : Ramassage en machine

ERAFLAGE total du raisin

DURÉE DE CUVAISON de 5 semaines avec macération pelliculaire

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

ELEVAGE en cuve béton

DEGUSTATION : Robe cerise. Un nez gourmand aux notes de fruits rouges, framboise, cerise. La bouche est fraîche et légère, on retrouve des arômes de fruits rouges frais tous en gardant une légèreté et gourmandise.

GARDE : 2 ans

CONDITIONNEMENT : 750 ml

SERVICE : 11 ° - 13 °

ACCORDS METS & VINS : salade de tomate, cocktail de crevettes, autour d'un barbecue ou juste posé tranquille pinard.