



C'est en 1464 officiellement qu' Alayx ROZEL se mit à cultiver et vinifier du vin dans notre région. Cette cuvée reprend les trois principaux cépages historiques de l'appellation. C'est la cuvée identi-terre du domaine son caractère et sa personnalité orienté sur des arômes de fruits rouges, d' épices, de la fraîcheur.



En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges mécaniques avec triage embarqué.
Elevage en cuve béton, filtration légère sur terre.
Assemblage avant mis en bouteille.
Sols argileux.



Œil: Couleur cerise, dense, reflets rubis.



Nez: Expressif, fruité, arôme de cassis, arôme de cerise, arôme de fruits frais, léger arôme d'épices, arôme de poivre noir, arôme de réglisse.



Bouche: Croquante, abondante, gouleyante, tanins veloutés, souple, minérale, corps structuré, longue persistance.



Grenache (60%) / Syrah (25%) / Cinsault (10%)



Température de service: entre 16° et 18°.



A consommer entre 2020 et 2027.



Charcuteries, Terrines de campagne, Filet de bœuf, Poulet rôti, Andouillette grillée.



13,5 % Vol.

