



Une sélection de nos vieilles parcelles sur les 4 villages, Valaurie, Roussas, Clansayes, et Chantemerle les Grignan, qui composent le vignoble du domaine. Le tout vinifié dans le plus grand respect des nos cépages.



En conversion vers l'agriculture biologique. Sélection parcellaire de Grenache et Syrah.

Vendanges mécaniques avec triage embarqué.
Fermentation en cuve en béton. Macération pré fermentaire à froid.
Elevage en barrique de deux vins, filtration légère sur terre.
Sols argileux.



Œil: Couleur cerise, intense, reflets grenat



Nez: Délicat, généreux arômes de fruits rouges, léger arômes de poivre noir, subtils arômes de réglisse.



Bouche: Élégante, abondante, veloutée, notes de cassis, notes de groseilles, notes d'épices, tanins veloutés, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



Grenache (50%) / Syrah (50%)



Température de service: entre 15° et 17°.



A consommer entre 2022 et 2028.



Viandes rouges, Bœuf bourguignon,
Fromage de tête.



14 % Vol.

