



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.

