

Un vin charpenté issu du terroir emblématique des galets roulés

Un vin fait pour la garde



## SOL

Terrasses de galets roulés, au Nord-Ouest de l'appellation



## CÉPAGES

60% Grenache - 40% Syrah



## ÂGE DES VIGNES

De 15 à 30 ans



## RENDEMENT

30 hl/ha (maxi autorisé par AOC : 35 hl/ha)



## VINIFICATION

- Vendange manuelle
- Eraflage partiel
- Macération de 25 à 30 jours avec maîtrise des températures de 24° à 28°
- Pressurage pneumatique basse pression (inf. à 1 bar).
- Elevage de 18 mois à 24 mois en cuve béton
- Mise en bouteilles par nos soins dans nos chais
- Elevage en bouteilles, 6 mois avant commercialisation