



TERROIR

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne
Sols : argilo-calcaire, grès
Climat méditerranéen
Âge des vignes : de 20 à 60 ans
Rendement : 30 hl/ha

CULTURE

Agriculture Biologique (certifiée ECOCERT)

CÉPAGES

30% Merlot, 30% Cabernet-sauvignon, 20% Marselan,
20% Grenache

VINIFICATION

Vendanges manuelles et égrappage
Fermentation en cuve inox de 20 jours avec
remontages fréquents
Infusion sur chapeau de marc durant 8 jours
Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois
Légère filtration

DÉGUSTATION

Robe profonde aux reflets violines
Nez d'une belle complexité aromatique aux notes de
cannelle et de sous-bois
Bouche dense aux notes de garrigue et à la finale
mentholée

ACCORDS METS & VIN

Entrecôte sauce poivre vert, agneau tikka massala, brie
truffé
Température de service : Entre 12 et 16 °C

Garde : 3 ans

Alcool : 14 %
SO₂ : 35 mg/l.

