



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

60% Merlot, 40% Grenache

VINIFICATION

Vendanges manuelles et égrappage

Fermentation en cuve inox de 20 jours avec remontages fréquents

Infusion sur chapeau de marc durant 4 jours

DÉGUSTATION

Belle robe sombre aux reflets violette

Nez intense épicé aux notes de mûres, cerises et poivre noir

Bouche ample et fruitée s'ouvrant sur la cerise et la prune

ACCORDS METS & VIN

Tapas, planche de charcuteries ardéchoises, poulet rôti, grillades, pizzas, parmesan

Température de service : Entre 12 et 16 °C

Garde : 5 ans

Alcool : 13,5 %

SO2 : 45 mg/l.

