



**Terroir :** Plateau argilo-calcaire caillouteux, enclavé ou à proximité de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

**Cépages :** Grenache 55%  
Mourvèdre, Syrah 22%  
Carignan, Cinsault, Cunoise 23%.

**Age des vignes :** 55 ans en moyenne, allant jusqu'à 70 ans.

**Culture :** - Apport d'engrais organique biologique, aucun désherbant, ni insecticide, lutte biologique contre le mildiou et l'oïdium,  
**Agriculture Biologique** - culture du sol en totalité,  
- ébourgeonnage manuel et maîtrise des rendements par vendange en vert,  
- non-irrigation.

**Récolte :** 100 % manuelle, triée à la parcelle.

**Vinification :** En vendange entière (non foulée, éraflée partiellement selon millésime).  
Vinification traditionnelle en cuvaison longue thermorégulée.  
Les différents cépages sont vinifiés ensemble afin d'obtenir une grande complexité aromatique.

**Personnalité :** Un vin qui étonne par sa puissance.  
C'est un vin tannique marqué par un bouquet intense de fruits rouges.  
A déguster à une t° de 15 à 17°C.

**Millésime 2014 :** Robe grenat sombre et brillante. Nez fumé aux notes de framboise et de poivre. Une bouche tout en rondeur, ample et charnue, aux arômes de fraise fraîche. Les tanins fondus persistent dans la longueur.

**Accord mets-vin :** Apéritifs, viandes rouges et blanches, charcuterie, barbecue, pizzas, fromages, desserts au chocolat ou aux fruits rouges.