



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

**Cépages :** Grenache 55%  
Mourvèdre, Syrah 22%  
Carignan, Cinsault, Counoise 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,  
**Conversion vers l'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.  
Bouchon en liège naturel.

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

**Millésime 2013 :** Robe grenat brillant. Nez à dominante de fraise. Une bouche ronde dominée par les fruits rouges frais comme la groseille et la fraise, soutenus par des tanins soyeux.  
Un vin gourmand et de caractère.

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