



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

Cépages : Grenache 67 %, Mourvèdre 13 %, Carignan 11 %, Syrah 9 %.

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.
Bouchon en liège naturel.

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 2021 : Robe grenat aux reflets brillants. Nez de fruits rouges frais à dominante de fraise, légèrement poivré. Les fruits rouges se retrouvent dans une bouche intense, sur une structure soyeuse aux tanins fondus.
Un Côte du Rhône avec un bel équilibre et une jolie persistance en bouche.

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