Appellation : IGP Méditerranée
Millésime: 2020
Alc. /vol: 13,5%
Assemblage: Mourvèdre 35% Grenache 35% Cinsault 30% Sol: Argilo-calcaire
Culture: Pas de désherbants, pesticides ni d’engrais chimiques. Certifiée biologique par label Ecocert.
Rendement: 30 hectolitres/hectare
Production: 35 000 bouteilles
Vendange: Manuelle en petites caisses
Vinification: Double tri, éraflage total, pressurage des baies et macération longue Elevage : en cuve Inox afin de privilégier le fruit.

A l’œil, la robe est profonde et brillante et se caractérise d’une couleur grenat. Le nez révèle un parfum de cerises noires, avec des notes mentholées et d’épices. Par la suite, la bouche est harmonieuse et fruitée avec une finale épicée et chaleureuse, sur des tanins élégants. Ce vin est à déguster dans l’exubérance de sa jeunesse. Il est idéal servi avec : viandes rouges grillées ou en sauce, gigot d’agneau, canard aux olives ou laqué, brochettes de porc aux pruneaux, pintades, jambon ibérique de Bellota. De par son caractère fruité et sa jeunesse, il fera merveille avec la cuisine méditerranéenne et asiatique.