



### Cépages

Syrah 50 %, Grenache noir 35 %, Mourvèdre 5 %, Carignan 10 %. Sélection de vieilles vignes de Grenache et de Carignan de 40 à 80 ans, jeunes vignes de Syrah et de Mourvèdre.



### Culture & Terroirs

Dominante de terroirs argilo-calcaire d'altitude sur Vingrau, Tautavel, Opoul, quelques parcelles sur schistes noirs sur Cases de Pène (Mourvèdre). Altitudes comprises entre 200 à 350 mètres.



### Vinifications

Date de vendange décidée en vue d'obtenir un fruit maximum tout en gardant fraîcheur et équilibre. Vendange manuelle triée à la vigne, transport en bennes vibrantes. Macération pré-fermentaire à basse température. Remontages quotidiens. Macérations de 15 à 21 jours avec extraction lente et modérée. Pressurage pneumatique à basse pression, élimination sévère des fins de presses. Fermentations malolactiques dans la foulée, suivies d'un soutirage à l'air. Élevage en cuve inox, sur lies fines, 8 mois, SO<sub>2</sub> minimal pendant l'élevage, faible à la mise en bouteille (25 mg pour 150 mg autorisés...), après une filtration légère.



### Dégustation et potentiel de garde

Vin très jeune, éclatant d'énergie, profil aromatique «fruits frais». Couleur soutenue, arômes de fruits rouges intenses, impression « pulpeuse » en bouche, finale rafraîchissante, tannins doux, fins, ronds et virils à la fois, agréablement « rustiques ». Vin généreux mais frais, impression de buvabilité et de plaisir maximal. Délicieux dès la mise en bouteille, dans l'année, lorsque le vin est sur le fruit, deux à trois ans possibles de bonification en bouteilles.



### On l'aime avec...

Tous les moments de la vie où le vin a sa place. Cuisine de famille, simple et goûteuse, casse-croûtes entre amis, déjeuners d'été, une escabèche de rougets, pasta partie, pain à la tomage et jambon hispanique, côtes d'agneau, boudin grillé, travers de porc laqués, fromages de pays... A midi au restaurant ou le soir à la maison, c'est à lui de s'adapter !