



CRÉATEUR DE VINS À CONTRE-COURANT

G . S . M

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE PAYS D'OC



Le vin offre une belle couleur pourpre brillant. Au nez, de fins arômes de fruits noirs (mûre) ainsi que de framboise écrasée s'accordent avec des épices douces et de la garrigue.

Complexité, fruité et délicatesse. La bouche offre une belle structure, limpide, juteuse et équilibrée. On y retrouve des notes de cassis, de réglisse, d'épices et de vanille qui donnent au vin un caractère unique. Le milieu de bouche est frais et soyeux. La finale est longue, persistante et fruitée tout en conservant souplesse et fraîcheur

« 3 cépages pour une recherche d'authenticité et de différenciation dans le style. Pour atteindre la quintessence richesse/équilibre » Œnologue

MILLÉSIME : 2022

CÉPAGE : Grenache / Syrah / Mourvèdre

DEGRÉS : 13,5%

VINIFICATION : Aux premières lueurs de l'aube, les raisins sont triés et récoltés pour conserver la fraîcheur.

Les cépages sont fermentés et vinifiés séparément afin de conserver la pureté de chacun. La fermentation se fait en cuve. Remontages deux fois par jour pendant les deux premières semaines. Une fois la fermentation terminée, les vins sont élevés sous bois pour la majorité mais une petite partie est conservée en cuve afin d'amener du fruit

ÉLEVAGE : Élevés durant 4 mois minimum sous bois avant mise en bouteille.

TERROIR : Le climat est méditerranéen frais, doux et ensoleillé avec une bonne pluviométrie. Les hivers sont doux et les étés chauds ce qui permet une maturité optimale des raisins. Sols de garrigues de galets issus d'un ancien glacier du quaternaire

ACCORDS METS-VIN : Viandes grillées, gibiers, plats à base de pâtes, cuisine épicée, plateaux de fromages et charcuteries. Servir à 16°.