



Élégant et concentré, aux tanins souples, ce vin exubérant et facile à boire possède beaucoup de charme et de finesse.

*Une élégante et délicieuse
interprétation de Châteauneuf du Pape,
d'un grand équilibre.*

Wine Spectator

NOTES DE DEGUSTATION

Une robe rubis avec un nez harmonieux d'épices douces et de fruits rouges bien mûrs. La bouche est riche et élégante avec une légère touche de chêne. Une belle longueur soutenue par une fraîcheur équilibrée.

Un vin à déguster dès maintenant avec du gibier accompagné de fruits rouges cuits ou bien un ragoût de bœuf bien mijoté.

CEPAGES	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
TERROIR	Un assemblage de parcelles de "la Crau" et de parcelles sableuses, de galets, d'argile et de calcaire
ÂGE DES VIGNES	50 ans
RENDEMENT	28hl/ha
VINIFICATION	Longues macérations puis élevage 70% en fûts de chêne de 600l et 30% en cuve béton pour 18 mois
POTENTIEL DE GARDE	5-10 ans