

VINIFICATION :

Les vendanges se font à la main, le raisin est trié à la vigne puis en cave, afin de préserver le grain et d'obtenir une qualité supérieure.
Après égrappage, le raisin est encuvé par gravité. Nous réalisons ensuite des remontages réguliers pour favoriser l'extraction douce afin de respecter les arômes et la qualité des tanins - durée de cuvaison de 25 à 30 jours

ÉLEVAGE :

6 mois en cuves inox.

DÉGUSTATION :

Sa robe rubis laisse apparaitre des reflets brillants. Son nez, complexe, se caractérise par des notes de fruits noirs comme la cerise, mais aussi d'épices légèrement poivrés. Sa bouche est fraiche, fruitée et légèrement acidulée. Son attaque fruitée laisse peu à peu sa place à une finale plus épicée marquée par le girofle et le poivre gris.