



CÉPAGES

Grenache 51%, Syrah 29%, Rolle 20%.

TYPE DE VINIFICATION

Pressurage direct.

ELEVAGE

Sur lies fines.

DÉGUSTATION

La robe est de couleur rose très pâle, lumineuse, augurant une belle fraîcheur.

Le nez exprime d'intense arômes d'agrumes (cédrat, orange sanguine) et de fruits exotiques comme les fruits de la passion. Beaucoup de délicatesse en perspective.

La bouche est fraîche, délicate et vive, sur la trame aromatique présente au nez et toujours cette pointe de minéralité si caractéristique de l'appellation Sainte-Victoire.

Un très beau vin de gastronomie !

A BOIRE

Un vin structuré et généreux à boire sur 2 ans.

ACCORDS METS ET VIN

Apéritif, carpaccio de saumon, Ceviche de daurade, risotto aux noix de Saint-Jacques, loup grillé...

TEMPÉRATURE DE SERVICE

11 à 13°.

