



**Encépagement** : 60% grenache, 25% cinsault, 15% mourvèdre

**Grape Varieties** : 60% grenache, 25% cinsault, 15% mourvedre

**Terroirs** : Argilo-calcaire graveleux

**Terroirs** : Chalky clay - gravels

**Vinification** : Pressurage direct. Cuve inox température de fermentation de 14 à 16°C

**Wine-making** : Direct pressing - Fermentation in steel tank. Fermentation temperature between 14 and 16°C.

**Elevage** : entre 4 et 6 mois sur lies fines

**Maturing** : Between 4 and 6 month on fine lees



**Commentaires dégustation** :

Un vin plaisir et convivial. Sa robe rose est séductrice. Le nez est puissant et riche entre agrumes, épices et fruits rouges. Beaucoup de fraîcheur en bouche avec un joli équilibre. Très belle persistance aromatique sur des notes de fruits rouges.

*A wine made for pleasure and conviviality..... Its deep rose colour makes this wine enticingly attractive. The bouquet is rich and strong blend of citrus fruits, spices and red fruits. It leaves a breath-takingly balanced freshness on the palette. Very beautiful and persistent red fruit aromas.*