

- **Appellation** : AOC Côtes du Rhône
- **Couleur** : Rouge
- **Nom de la Cuvée** : Une seule cuve
- **Millésime** : 2018
- **Terroir** : Sols argilo-calcaires
- **Cépages (en %)** : 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
- **Age moyen des vignes** : 50 ans
- **Rendements** : 35 hl /ha
- **Conduite du vignoble** : Agriculture raisonnée, certification obtenue en 2009 par AGROCERT.
- **Vinification** : La vendange est éraflée, une macération à froid est réalisée, la cuvaison dure 20 jours.
- **Dégustation** : Bouche ronde et soyeuse. Les arômes d'épices amènent une complexité aux notes de fruits rouges cuits.
- **Accords mets & vin** : Poularde, charcuteries.
- **Garde** : 4 ans.