



AD VINAM AETERNAM



CEPAGE

40% Syrah, 40% Grenache Noir,
20% Mourvèdre

SOL

Sol argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage.
Maceration pré-fermentaire et
fermentation alcoolique contrôlée avec
remontage quotidien. Décuvage et mise
en bouteille des jus de coulée. 12 mois
d'élevage en fût de chêne.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur soutenue à la robe pourpre à reflet mauve
- Nez : Vin au bouquet intense, frais et fruits rouges mûrs, fraise et framboise avec notes grillées.
- Bouche : En bouche, les tanins sont prononcés. Une balance parfaite en bouche avec des arômes de fruits rouges et de petites baies noires. Compagnon idéal de vos charcuteries et de viandes grillées et des fromages vieux.

GRAPE VARIETY

40% Syrah, 40% Grenache Noir,
20% Mourvèdre

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest, destemming.
Pre-fermentative maceration and
controlled alcoholic fermentation with
daily reassembly. Devatting and bottling
of juices. 12 months of ageing in oak
barrel.

TASTING

- Colour : Purple dress with mauve highlight
- Nose : Wine with a fresh, intense bouquet and ripe red fruits, strawberry and raspberry with grilled notes.
- Mouth : In mouth, the tannins are pronounced. A completed balance in mouth with aromas of red berries and small black berries. Perfect with your delicatessen and grilled meats and some old cheeses.