



## IN VINO VERITAS



### CEPAGE

80% Syrah, 20% Grenache Noir

### SOL

Sol argilo calcaire avec des galets

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle lorsque les raisins sont très murs. Egrappage. Macération carbonique. A l'issue, vinification traditionnelle avec contrôle de la température. Remontage quotidien. Macération longue de 2 semaines pour extraire un maximum de bouquet et d'arômes. A l'issue décuver et mise en bouteille.

### DEGUSTATION

- Œil : Robe rubis aux reflets grenats
- Nez : Vin au bouquet profond de fruits mûrs, de cassis et de violette fraîche.
- Bouche : En bouche, le vin est souple et donne une impression de plénitude, très élégant. Une longue persistance en bouche liquoreuse. Parfait avec du bœuf en sauce et fromages.

### GRAPE VARIETY

80% Syrah, 20% Grenache Noir

### SOIL

Clay and limestone soil with pebbles

### VINIFICATION / AGEING

Manual harvest when grapes are very ripe. Destemming. Carbonic maceration. In the outcome, traditional vinification with control of the temperature. Daily reassembly. Long maceration of 2 weeks to extract a maximum of bouquet and aromas. In the outcome, devatting and bottling.

### TASTING

- Colour : Ruby dress with garnet highlights
- Nose : Wine with a deep bouquet of ripe fruits, blackcurrant and fresh violet.
- Mouth : In mouth, the wine is supple and gives an impression of plénitude, very elegant. A long persistence in syrupy mouth. Perfect with beef in sauce and cheeses.