

**Type :** Vin rouge de garde

**Millésime :** 2020

**Cépages :** Merlot et Cabernet Sauvignon

**Age des vignes :** 20 ans

**Terroir :** Sol argilo-calcaire situé à environ 400 m d'altitude sur les contreforts Pyrénéens, les températures y sont de 2 à 3°C inférieures à celles enregistrées en moyenne dans la région.

**Climat :** Méditerranéen à influences océaniques entraînant la présence d'une végétation composée de garrigues mais surtout d'arbres à feuilles caduques dont notamment des chênes.

**Rendement :** 40 hectolitres par hectare

**Mode de culture :** Labellisé Nature & Progrès et certifié AB, fertilisation organique, enherbement naturel un rang sur deux et semis de couverts végétaux, taille guyot simple.

**Volume de cuvée:** 3500 bouteilles

**Vendanges :** Manuelles en petits bacs afin de respecter au mieux l'intégrité des baies.

**Vinification :** Égrappage, macération en cuve sur levures indigènes. Ce vin n'est ni filtré, ni collé, ni sulfité.

**Mise en bouteille :** Par nos soins au domaine

**Dégustation :** Robe : carmin profond et lumineux aux reflets violines.

Nez : subtil sur des notes élégantes d'épices et de fruits noirs.

En bouche : souple et franc sur ses arômes en attaque. Il évolue sur de beaux tanins et une rondeur réjouissante. Belle persistance aromatique confiturée et épicée.

**Garde :** Consommable dès 2020.

Garde possible 5 ans et plus dans de bonnes conditions.

**Accord mets et vins :** Accompagne des plats gourmands comme du filet mignon ou une souris d'agneau confite, délicieux avec le cassoulet.

**Conseils de service :** Ouvrir ½ heure avant de servir.

---