

- Macération post fermentaire, avec remontage journalier non aéré pour arrondir les tanins et fixer la couleur ; soutirage selon dégustation, lorsque les tanins sont bien enrobés, ce qui conduit à des cuvaisons comprises entre 25 et 30 jours
- Pressurage des marcs (presseur pneumatique) et réincorporation des presses selon dégustation
- Soutirage et premier enlèvement des lies avant transformation malo lactique
- Transformation malo lactique à température maintenue vers 20 ° pour favoriser le processus
- Elevage en cuve béton (environ 12 mois)
- Deux à trois soutirages pour clarifier le vin
- Filtration minimum avant mise en bouteilles

Dégustation.

- Belle brillance et densité de couleur
- Nez un peu retenu mais complexe et dense (humus et sous bois, notes giroflées et épicées)
- Bouche puissante avec fruits et une structure tannique bien affirmée et bien enrobée mais encore un peu jeune, ampleur et générosité en fin de bouche.

Alliance mets-vins.

- A servir frais (ne pas dépasser 16 ° C)
- Peut se déguster maintenant mais profitera d'un vieillissement d'un an ou deux pour accompagner une cuisine d'automne – hiver, des plats de gibier ou des plats mijotés en sauce, chaleureux et reconstituants.

Récompense

- Médaille **d'Argent** au Decanter World Wine Award 2013 (millésime 2011)
- Médaille **d'Argent** au “ Concours mondial de Bruxelles 2013 ” (millésime 2011)
- Médaille **d'Or** au “ Concours Général Agricole de Paris 2013” (millésime 2011)
- **Deux étoiles** au Guide Hachette des vins 2014 (millésime 2011)
- Wine and spirit October 2008 (Supplément Côtes du Rhône) : **Top Ten : Côtes du Rhône and Côtes du Rhône Villages** (millésime 2005)
- **Médaille d'Or** au “ Concours mondial de Bruxelles 2010 ” (millésime 2005)
- Cité dans le Guide Hachette des vins 2005 (millésime 2002)

