

CUVÉE H

70% syrah, 15% mourvèdre et 15% grenache

Âge moyen des vignes : 35 ans

Taille en gobelet et en Cordon de Royat

Terroir sur terrasses caillouteuses (éboulis calcaires), à Montpeyroux (mourvèdre de La Barthassade) et à Jonquières (syrah du Bois de Paulhau et grenache des Combariolles)

VINIFICATIONS : 50% de vendange entière, levures indigènes, travail par gravité, remontages pendant les 2/3 de la fermentation puis pigeages, contrôle des températures, cuvaison de 3 semaines.

ÉLEVAGE : 10 mois en cuve inox (80 %) et barriques (20%).

DÉGUSTATION : couleur foncée, nez sur la tapenade d'olive noire, les fruits noirs et les épices, trame fine, bouche satinée, finale sur la salinité.

À boire de préférence à 16-17°C.

