

ENCEPAGEMENT :

Assemblage de Syrah, Mourvèdre (terroir de l'*Ebrescade*).

VIGNE ET RENDEMENT :

L'âge moyen des vignes est de 50 ans (20 hls/ha). Vignes situées sur de très hauts coteaux, entre Cairanne et Rasteau.

Le quartier de l'Ebrescade se trouve sur des dépôts sédimentaires d'origine continentale (ont eu lieu après le retrait de la mer) composés de conglomérats (roche formée pour 50% au moins de débris de roche de dimension >2 mm liés par un ciment d'éléments fins), avec intercalations de marnes ocre, marron, rouge comportant à la base des limons et cailloutis rouges du massif de Rasteau- Saint Roman.

ELEVAGE :

Elevage en demi-muids neufs et en barriques d'au moins un vin.

Conservation des bouteilles à une température stable, en cave souterraine, jusqu'à leur commercialisation.

DEGUSTATION :

Robe profonde et dense. Au nez comme en bouche, des notes de fruits bien mûrs tels que le cassis, la cerise et la mûre. Belle longueur en bouche.

Possibilité de conservation de 5 à 8 ans.

Accompagne civet de lièvre, de sanglier, ...