Appellation : IGP Méditerranée  
Millésime: 2020  
Alc. /vol: 13,5%  
Assemblage: Mourvèdre 35% Grenache 35% Cinsault 30% Sol: Argilo-calcaire  
Culture: Pas de désherbants, pesticides ni d’engrais chimiques. Certifiée biologique par label Ecocert.  
Rendement: 30 hectolitres/hectare  
Production: 35 000 bouteilles  
Vendange: Manuelle en petites caisses  
Vinification: Double tri, éraflage total, pressurage des baies et macération longue Elevage : en cuve Inox afin de privilégier le fruit.

A l’œil, la robe est profonde et brillante et se caractérise d’une couleur grenat. Le nez révèle un parfum de cerises noires, avec des notes mentholées et d’épices. Par la suite, la bouche est harmonieuse et fruitée avec une finale épicée et chaleureuse, sur des tanins élégants. Ce vin est à déguster dans l’exubérance de sa jeunesse. Il est idéal servi avec : viandes rouges grillées ou en sauce, gigot d’agneau, canard aux olives ou laqué, brochettes de porc aux pruneaux, pintades, jambon ibérique de Bellota. De par son caractère fruité et sa jeunesse, il fera merveille avec la cuisine méditerranéenne et asiatique.