



L'Unique rouge



Nous travaillons sur différents terroirs, des Sables, Argile, et limoneux

Cette diversité nous permet d'obtenir un vin complexe et équilibré



L'encépagement de notre Unique rouge :

Grenache : 40%

Syrah : 20%

Mourvèdre : 20%

Marselan: 15%

Merlot : 5%



Notre Unique rouge est élaboré de façon traditionnelle, les vignes sont jeunes. Le raisin est récolté mécaniquement, éraflé à 100%. La cuvaison est suivie par thermo-régulation et dure entre 25 à 35 jours.

Les vins sont élevés en cuve béton et barriques pour une période de 12 mois puis mis en bouteille au printemps.



Le nez révèle des notes de garrigue et de cerises noires, la bouche est intense avec des tanins souples. Concentré et charmeur.



Apéritif,
Fromages,
barbecue



12 à 17°C



12 mois
d'élevage



Garde 2 à
3 ans