



Les GRAPPES :  
80% Grenache et 20% Syrah  
Vieilles vignes de Grenache en Gobelet ; Syrah en cordon

Les TERROIRS :  
Les sols de garrigue, au sud de l'appellation Vacqueyras : des sols argilo-calcaires, caillouteux, et profond, permettant un bon enracinement, et une bonne résistance à la sécheresse.

PHILOSOPHIE :  
Vignerons fournisseurs certifiés en Agriculture Biologique Commerce Ethique.  
Vendange manuelle, à maturité phénolique optimale.  
Vinifications : macérations longues d'un mois – fermentation en levures indigènes. Elevage en futs de 2/3 vins pendant 12 mois.  
Mise en bouteille sous gaz neutre et avec peu de SO<sub>2</sub> pour un meilleur respect du produit.