

---

Vin de France

*Comme un pur-sang en liberté ce vin est le fruit d'une nature que l'homme ne peut contrôler, maîtriser ou dompter. La fermentation s'emballe, les levures impétueuses, pleines de fougue engloutissent jusqu'au dernier gramme le sucre présent dans ce jus riche, gorgé de soleil.*

## INDOMPTABLE



<b>Terroir</b>	Terroir de garrigue, Argilo-calcaire caillouteux
<b>Cépages</b>	Syrah, Grenache, Muscat petits grains noir.
<b>Récolte</b>	Vendange manuelle, raisins à très haute maturité.
<b>Rendement</b>	20 hl / ha
<b>Vinification</b>	Traditionnelle avec fermentation lente et macération sous 15 jours.
<b>Elevage</b>	24 mois en barriques.
<b>Dégustation</b>	Robe d'un rouge sombre intense. Ce vin allie puissance, fougue et élégance avec de belles notes fruitées. Le nez révèle des arômes de fruits noirs bien mûrs. En bouche, il offre une belle rondeur, une belle sucrosité. Riche, puissant aux arômes de fruits rouges confits (cerises, cassis)
<b>Accord Mets et Vin</b>	Côte de bœuf, magret de canard, fromage de caractère et chocolat.
<b>Conditionnement</b>	Carton de 6 bouteilles de 75cl