



CUVÉE ADMIRABLE 2010 :

Parvenue en finale du coup de cœur, cette cuvée, assemblage de mourvèdre, grenache et syrah, ravit l'œil par sa belle robe saumonée lumineuse. D'une agréable complexité au nez, elle mêle fleurs et fruits rouges (cerise, grenade), soutenus par une pointe mentholée. La bouche, dans le même registre, associe rondeur et fraîcheur dans un bel équilibre. Un rosé expressif qui trouvera sa place sur un saint-pierre rôti et son tian de légumes.

CUVÉE BLANC DE BLANC 2010 :

Un vin léger à apprécier sur un plateau de fruits de mer.



Tous nos vins sont en Agriculture Biologique