

Implantée du pied des ruines du Château de Montferrand, en plein cœur du Pic Saint Loup, la cave a élaboré une cuvée exprimant toute la typicité de l'Appellation.

*Located at the foot of the ruins of the Château de Montferrand, in the heart of the Pic Saint Loup, the cellar has produced a cuvée expressing all the typicity of the appellation.*



### **Terroir**

Cailloutis argilo calcaire.

### **Cépages**

Syrah 80% - Grenache 20%

### **Rendements**

40 – 45 hl / ha

### **Vinification**

Les raisins sont récoltés de nuit. Pressurage direct et fermentation thermo régulée à basse température de 16°C. Mise en bouteilles précoce.

### **Dégustation**

La robe est d'un rose clair aux reflets bleus. Nez aux arômes de fruits rouges, d'agrumes et de fleurs. La bouche est ronde et souple avec une finale puissante.

### **Conseils**

Servir frais à 8°C sur grillades, salades composées ou à l'apéritif.

### **Divers**

Bourgogne Tradition – 750 ml  
Cartons à plat de 6 bouteilles couchées  
600 bouteilles / pal EURO

### **Soil**

Gravel limestone-clay soil.

### **Grape varieties**

Syrah 80% - Grenache 20%

### **Yield**

40 \_ 45 hl / ha

### **Winemaking**

*The grapes are harvested at night. Direct pressing and fermentation at low temperature in thermoregulated vat at 16°C. Early bottled wine.*

### **Tasting**

*Bright pink colour with blue glints. The nose offers red fruits, citrus, and flower scents. The mouthfeel is round and supple with a powerful finish.*

### **Advice**

*To be served chilled at 8°C on grilled meats, mixed salads or to have an aperitif.*

### **Other**

Tradition Burgundy shape – 750ml  
Flat boxes of 6 lying bottles  
600 bottles on EURO pallet

[DOWNLOAD PHOTO HD](#)

