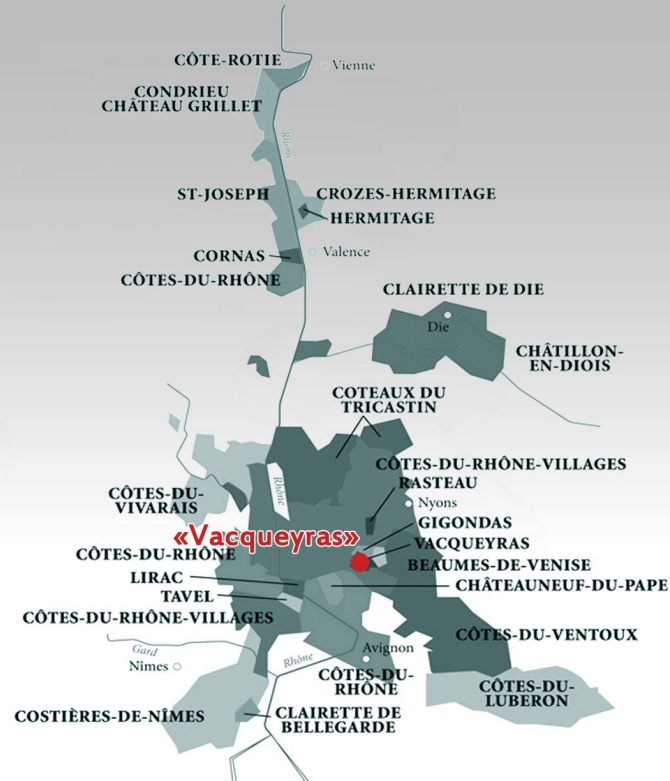




## L'IMPREVU(E)



### CEPAGE

Grenache, Syrah, Mourvèdre

### SOL

Argilo-Calcaire.

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange mécanique.  
Egrappage, macération à froid,  
fermentation sous contrôle des  
températures, remontage et délestage.  
Macération courte d'une 10e de jours.  
Pressurage pneumatique.  
Elevage dans une cuve inox et béton.

### DEGUSTATION

- Œil : Couleur soutenue, rouge carmin, nuance vive.
- Nez : Cerise, griottes et réglisse.
- Bouche : Sur la fraîcheur, élégance et souplesse.

A conserver de 3 à 4 ans.

A déguster avec des grillades, de la viande rouge, des volailles et des viandes rôties.

### GRAPE VARIETY

Grenache, Syrah, Mourvèdre

### SOIL

Clay Limestone soil.

### VINIFICATION / AGEING

Mechanical harvest.  
Destemming, cold maceration,  
fermentation under temperature control,  
winding and shedding. Short maceration  
during 10 days.  
Pneumatic pressing.  
Ageing in stainless steel and concrete vat.

### TASTING

- Colour : Carmine red colour, bright shade.
  - Nose : Cherry, morelo cherries and licorice.
  - Mouth : On the freshness, elegance and suppleness.
- To keep from 3 to 4 years.  
Good with grills, some red meat, poultry and roasted meats.