

**ORIGINE DU VITRAIL:**

Cathédrale St Vitus – Prague

**CEPAGES:** 70% Syrah, 30% Grenache

**SURFACE:** 1,5 hectare.

Parcelle "Le Mas de Reynaud"

**TERROIR:**

Vallée du Rhône. Orientation Sud Est.  
sous-sol argilo-calcaire avec marnes bleues.

**PRODUCTION:** 35hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

**TAILLE:** Cordon de Royat.

**VINIFICATION ET ELEVAGE:**

**Agriculture Biologique.**

**Pratique de la Biodynamie.**

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes.

Cuvaison: 10 jours, vendange éraflée.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Élevage en amphores de 800 litres, pendant 12 mois.

**Non filtré, non collé.**

# PAX

## VIN DE FRANCE

**COMMENTAIRES:**

Robe sombre et dense nuancée de beaux reflets violacés. Fruit éclatant sur la griotte bien mûre, la réglisse, notes florales et délicates notes d'épices douces. Attaque et milieu de bouche structuré, rond, généreux sur des notes de cassis, de cerise burlat et d'élégantes notes de violette. Longue finale pleine de vivacité...

Un vin charpenté et corsé qui saura vieillir tranquillement dans votre cave de très longues et belles années.

*« Il y a toujours un lien très étroit entre le flacon, le lieu, le moment et les gens avec qui vous le dégustez. Cette cuvée est issue d'un travail à 4 mains avec Pierre du domaine de Terre Forte. Pierre est un vigneron joyeux et plein de bonhomie, simple et accueillant : partagez donc cette bouteille avec vos meilleurs amis autour d'un plat généreux ! » Fred*

**ACCORDS MET-VIN:**

Tajine d'agneau, abricots secs et amande, herbes fraîches. Canard à la broche, gratin de pommes de terre à l'ail noir. Porcelet en habit de tapenade, oignons doux des Cévennes confits.

Mijoté de bœuf à l'Espagnole.

Tomates à la Provençale.

Pintade braisée aux choux verts et lardons fumés.

Côte de taureau camarguais au grill, aubergines confites.

Un T-Bone, échalotes confites et pommes de terre à l'ail.

Tian de courgettes et vieux parmesan.

Vache qui rit.

**DEGUSTATION:**

Température de service idéale: **16/17°C**

A boire sur 10/15 ans.