



Rouge 2014

Cépages : Syrah (50 %)
Carignan (20 %) - Mourvèdre (15 %)
Grenache (10 %) – Cabernet (5 %)

Dégustation :

Robe légère aux teintes rubis.
Un nez intense et gourmand de fruit frais autour de la cerise et une touche de menthol.
A la dégustation le vin est léger, friand.
Les tanins discrets et le côté acidulé proposent un vin tendre, frais et juteux.
C'est un vin qui saura vous ravir par sa convivialité. Il partagera vos moments entre amis !!!

Accord mets :

Sortez votre barbecue, posez un loup à griller, quelques côtes de porc marinées. Précédez cela d'une belle assiette de charcuterie Corse.

Température de consommation :

14 - 16 °C

Garde : c'est tellement bon aujourd'hui....

Rosé 2016

Cépages : Grenache (60 %)
Cinsault (30 %) Carignan (10 %)

Dégustation :

Robe pétale de rose pâle, brillante et intense.
Nez rond et fin, charmeur aux notes de pêche de vigne et de fenouil. On se plonge en Provence.
Un vin souple et léger, posé sur une acidité fine et fraîche, souligné par de beaux arômes délicatement exotiques.
Ce vin intense, frais et juteux appelle un instant de bonheur.

Accord mets :

En apéritif autour d'une tomate et Burrata soulignée de basilic. Quelques filets d'anchois à la Provençale. Osez une Mimollette jeune.

Température de consommation :

8 °C env.

Garde : un bonheur aujourd'hui

Blanc 2016

Cépages : Rolle (70 %) Sémillon (30 %)

Dégustation :

Une robe éclatante, brillante aux teintes de gris.
Nez printanier et subtile, aux délicats arômes de muguet, poire et mandarine.
Éclatant et frais.
A la dégustation, le vin est rond, généreux, autour d'une fraîcheur délicate.
Un beau registre aromatique de fleurs blanches.
Une bonne longueur autour d'une touche gourmande complète parfaitement ce vin.

Accord mets :

J'adore avec des pâtes aux palourdes. Quelques supions sautés à l'ail et persil. De jolies moules gratinées.

Température de consommation :

8 °C env.

Garde : 1 à 2 ans



Its history:

This cuvée is called « Le Merle » (blackbird in English) in reference of a plot of our vineyard.

The vineyard :

- Middle-ages : 10 years old
- Average yield : 50 hl / ha
- Schistous soil

The vinification :

- Traditional vinification for reds
- Direct press for rosés and whites

Technical elements :

- Bordelaise bottle
- 75 cl – Case of 6 bottles/50 cl – Case of 12 bottles
37,5 cl – Case of 12 bottles/ MG – Case of 3 bottles
- Decorated case with separation.

Red 2014

Grape variety : Syrah (50 %)
Mourvèdre (15%) Grenache (10 %)
Carignan (20 %) Cabernet (5%)

Tasting notes :

Light color with ruby tints.
An intense and greedy nose of fresh fruits around the cherry and a touch of menthol.
In the tasting, the wine is light, fond. The discreet tannins and the slightly acid side propose a soft, fresh and juicy wine.
It's a wine to share with friends for its conviviality.

To drink with : Take out your barbecue and grill a fish or some marinated pork chops. Delicatessen from Corsica.

Taste temperature :

14 - 16° C

Wine for aging : Now, it's so good ...

Rosé 2016

Grape variety : Grenache (60 %)
Cinsault (30 %)
Carignan (10%)

Tasting notes :

Pale rose petal color, bright and intense.
Round and fine nose charming you with a touch of vine peach and fennel.
A supple and light wine, with a delicate and fresh acidity, underlined by nice exotic aromas.
This wine is intense, fresh and juicy.
A moment of happiness.

To drink with: Aperitif with tomatoes. Some cocktail shrimps. Nems dipped into a soft sour sauce.

Taste temperature :

8° C

Wine for aging : 1 to 2 years

White 2016

Grape variety : Rolle (70 %)
Sémillon (30 %)

Tasting notes :

Pale lemon yellow color, crystal-clear with silver tints.
Stylish nose, rich with nice aromas of fruits, pear and menthol.
This wine is round, fresh and flavored.
Aromas of ripe fruits and peach.
Nice length.

To drink with: Pastas with clams. Some small squids cooked with garlic and parsley. Mussels.

Taste temperature :

8° C

Wine for aging : 1 to 2 years