



*Une pointe de surprise...*



**Terroir :**

En garrigues, sol argilo-calcaire, vendange manuelle et mécanique.

**Appellation :** IGP Pays d'Hérault

**Assemblage :**

40% Carignan, 30% Grenache, 25% Mourvèdre, 5% Cinsault

**Vinification :**

Pressurage direct, traditionnelle en cuve.

**Dégustation :**

Robe ambrée claire d'une belle vivacité.  
Arômes de fraise et agrumes, belle acidité et légère longueur en bouche.

Il s'accompagne de grillades, de repas épicés et cuisine régionale méditerranéenne ou seul en apéritif.

**Conditionnement :**

75cl. (Bouchon à vis) et 150cl. (Bouchon en liège)  
Carton de 6 debout (75cl.), couchées (150cl.)  
Réf. magnum : BDX MIRA MAGNUM.

**Prix caveau TTC :** 8.50€ (75cl) ; 20.00€ (150cl.)