

<b>Appellation :</b>	Indication Géographique Protégée PAYS D'OC
<b>Cépages :</b>	Grenache (70 %) – Syrah (30 %)
<b>Alc. / Vol. :</b>	14 %
<b>Sol/ Vignoble :</b>	Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses 5000 pieds par hectare. Palissage haut en taille Guyot et Royat Vignoble certifié HVE 3.
<b>Vinification :</b>	Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique. Refroidissement après égrappage doux et foulage. Pressurage doux. Température de fermentation contrôlée. Macération de 3 semaines sous marc. Limitation des ajouts de sulfites.
<b>Couleur :</b>	La robe est vive, grenat aux reflets violacés.
<b>Nez :</b>	Le nez épicé développe des arômes de réglisse et de fraises des bois.
<b>Dégustation :</b>	L'attaque est gourmande et fruitée, prolongée d'un milieu en bouche frais et souple. Une belle finale équilibrée avec des notes de confitures d'olives noires.
<b>Conservation :</b>	Jusqu'à 5 ans
<b>Mets et vins :</b>	Ce vin se marie parfaitement avec les plats de viande rouge, grillée ou en sauce, un tartare de bœuf ou un plateau de fromages.

**Collection de vins créée par Fanny REY – Cuvée Gourmet !**

En 2011, Fanny Rey est reconnue comme **finaliste de la saison 2 de Top Chef sur M6**. Après avoir obtenu le label Maître restaurateur, Fanny Rey est la seule femme à décrocher sa **première étoile au Guide Michelin en 2017** en France, parmi les 70 nouveaux étoilés. Quelques mois plus tard, Fanny Rey obtient le **titre de femme cheffe de l'année**. Elle est également **distinguée du trophée « Grande Cheffe de demain » par Gault et Millau**. Aujourd'hui, elle est propriétaire et cheffe du restaurant **L'Auberge à Saint-Rémy-de-Provence**, où elle propose une cuisine simple, basée sur les produits de saison. Son objectif : « *Donner à chaque plat le ravissement d'un première fois* ».