



**Zone de production** : Rive droite du Rhône, sur des coteaux surplombant la rivière le Limony au hameau de Peyssonneau, avec ses terrasses plein sud, terroir à vigne, donnant des vins de caractère.

**Vignoble** : magnifique parcelle clos de murs en pierres sèche, sol granitique clair et sable grossier.

**Cépages** : syrah et merlot.

**Vinification** : la vendange totalement éraflée et foulée, fermentation alcoolique thermo régulée les deux cépages assemblés, durée de macération 6 à 8 jours.

**Viellissement** : en fut de chêne (de 3 ans) de 6 à 8 mois.

**Caractère** : robe rouge sombre, nez de fruits rouges (cassis, mûre), vin gourmand aux tanins fondus, épicés, rond, longue finale.

**Mets** : Viande rouge, volailles, gibier, fromage. terrine de lapin aux noix.

**Température de dégustation** : environ 16°.

**Durée de conservation** : 4 à 6 ans, plus certaines années

