



Construit sur une butte sablonneuse qui lui a donné son nom, au pied des dentelles de Montmirail.

Le vignoble, est en pentes douces, empruntant d'étranges escaliers aux marches inégales, sur des sols sableux, d'argiles rouges à cailloux roulés, climat sec et chaud.

Le grenache est associé à la syrah, le mourvèdre et le carignan. La cuvaison dure de 21 à 28 jours. La fermentation est thermo régulée pour préserver les arômes et optimiser l'extraction et vieillissement en foudre durant plusieurs mois.

Vins sont denses, généreux, colorés, amples aux arômes puissants agréables, élégants, fins et fruités.

A déguster sur boulangère de cailles aux épices, gâteau de carottes au lard. Se conserve de 5 à 8 ans

