

# Domaine de Bancel

## L'INSOUCIANT

Gard - Indication Géographique Protégée  
2023

---

**Assemblage :** 50% Carignan, 40% Syrah, 10% Grenache

**Age des vignes :** De 30 à 60 ans

**Terroir :** Coteaux Argilo-calcaire, au pied des Cévennes qui apportent des nuits fraîches durant l'été et une fraîcheur caractéristique dans les vins.

**Vinification :** Rendements de 30Hl/Ha. Vinification en cuve béton avec gestion des températures. Tous les cépages sont vinifiés séparément. Extraction très douce, seulement un léger remontage quotidien. Cuvaison de 15 à 21 jours. Elevage en cuve pendant 6 mois.

**Dégustation :** Nez sur les fruits rouges (myrtille, groseille) et arômes de cèdre. Un vin avec beaucoup de fraîcheur et de gourmandise. La bouche est ample avec des tanins fondus.

**Accords :** Ideal sur un plateau de charcuterie, ou même un filet-mignon en croûte.

**Garde :** 3 - 5 ans

**Température de service :** 14-16°C

**\*\* Bettane + Desseauve 2025  
91/100 Bettane + Desseauve 2025**

