



CANIGOU LES CORTALETS

I.G.P. Côtes Catalanes

Terroir :

Les raisins de cette cuvée sont issus d'une sélection des meilleurs vignobles du Roussillon implantés sur des sols argilo-calcaires, argilo-graveleux et des arènes granitiques.

Cépages :

Syrah, Grenache

Vinification :

Les raisins sélectionnés sont récoltés le matin afin de conserver leur fraîcheur. Ils sont ensuite égouttés et délicatement pressés à l'abri de l'oxygène. Puis le moût subit un débouillage statique au froid. La fermentation alcoolique se fait ensuite à basse température.

Élevage :

En cuve. La mise en bouteilles a lieu dans l'année suivant la récolte afin de conserver le bouquet aromatique.

Dégustation :

La robe profonde de ce vin a une teinte grenat avec des reflets violines. Au nez, il est fin et franc avec des notes de fraise et de poivre blanc. L'attaque en bouche est souple avec du gras. On trouve ensuite des tanins fondu et du glissant.

À Boire :

Pour apprécier au mieux la totalité de ces arômes, ce vin doit être bu jeune.

Accords Mets & Vins :

Ce vin rouge léger accompagnera parfaitement vos plats de tous les jours, charcuteries, pizzas, pâtes bolognaises, viandes rouges.

Température de service : Servir entre 14 et 16°C

♥ Coup de cœur : Entrecôte grillé sauce au poivre.