



ROUGE SANS

No Sulfites ajoutés

Côtes du Roussillon - Rouge
Appellation d'Origine Protégée

Terroir :

Les raisins de cette cuvée sont issus du vignoble de la plaine du Roussillon qui s'étend sur des collines et de larges terrasses argilocalcaires recouvertes de galets schisteux.

Cépages :

Syrah, Grenache noir, Carignan

Vinification :

Les parcelles sont sélectionnées soigneusement selon leur rendement, leur état sanitaire, et l'état de la maturité par une dégustation des baies. Récoltée à la main, la vendange est amenée à la cave dans des petites bennes pour éviter l'écrasement des grappes. Syrah, Grenache et Carignan sont vinifiés séparément, égrappés, foulés puis macérés plus au moins longtemps selon le niveau d'extraction.

Élevage :

En cuve pendant 3 mois.

Dégustation :

Belle robe grenat aux reflets violines. Le nez puissant et aromatique dévoile des notes de mûre, framboise, cassis et des parfums de garrigue.

La bouche souple, ample et ronde s'appuie sur des tanins soyeux. La finale pleine d'élégance dévoile une belle concentration d'arômes épicés et réglissés.

À Boire :

Ce vin peut être bu dès à présent mais il se conservera très bien pendant une à deux années.

Accords Mets & Vins :

Cette cuvée ravira votre palais avec des côtes d'agneau au thym, des tomates farcies, des aiguillettes de canard, une souris d'agneau ou un plateau de fromage légèrement affinés.

Température de service : À servir entre 14 et 16°C