

Occultum Lapidem

rouge
red



AOP Côtes-du-Roussillon
Villages Latour de France



LES CÉPAGES
Syrah, Grenache et Carignan.

LE TERROIR
Le vignoble se situe sur des sols de gneiss, de schistes du Dévonien et de calcaires du Kimméridgien.

LES VENDANGES
La vendange est manuelle.

LA VINIFICATION
100 % égrappée non-foulée.
Longue macération d'au moins 4 semaines.

L'ÉLEVAGE
La totalité de l'élevage se fait en cuves béton.

LA DÉGUSTATION
Robe : belle robe grenat foncé.

Nez : premier nez réservé sur une dominante graphite, cuir, puis d'intenses notes de poivres, de fruits noirs et de garrigue.

Bouche : l'attaque est riche, dense ; la suite est charnue, solaire, longue finale séveuse, servie par des tanins fins et une belle fraîcheur.

Avec ce vin nous avons aimé :
pièce de bœuf.

Température de dégustation : 17-18 °C.

Conseil du sommelier :
carafage conseillé.

La garde : de 5 à 10 ans.

GRAPE VARIETIES
Syrah, Grenache and Carignan.

TERROIR
The vineyard is located on gneiss and schistose soils from the Devonian Period and limestone from Kimmeridgian Period.

HARVEST
Grapes are hand-harvested.

VINIFICATION
Non pressed and 100% destemmed grapes.
Long maceration (at least 4 weeks).

MATURING
Maturing takes place in concrete tanks.

TASTING
Colour: great dark garnet-red.

Nose: the first nose is quite closed with a dominant of graphitic, leather, and then intense aromas of pepper, black fruits and scrubs.

Palate: the attack is rich, dense. Then the wine is fleshy and solar. The final is sappy served by delicate tannins and a great freshness.

Recommended food pairing:
beef meat.

Serving temperature: 17-18°C.

Sommelier's recommendation:
we recommend to decant this wine.

Ageing potential: 5 to 10 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

