



Côtes-du-Roussillon Villages

Les cépages

Assemblage de 50 % Syrah, 35 % Grenache et 10 % Carignan, 5 % Mourvèdre.

Le terroir

Ce vin est issu d'une sélection des différents sols les plus qualitatifs du Roussillon :

- Sols argilo-calcaires du secteur de Maury.
- Terrasses alluviales quaternaires à galets roulés.
- Schistes.
- Gneiss.

Les vendanges

Les raisins sont ramassés mécaniquement et manuellement selon les terroirs.

La vinification

La vendange est ensuite entièrement égrappée. La cuvaison dure de 3 à 4 semaines en cuves béton.

L'élevage

L'élevage se fait en cuves béton.

La dégustation

Robe : couleur carmin.

Nez : nez de petits fruits mûrs (griotte) avec une pointe d'épices.

Bouche : gouleyant, ample, notes d'épices et de fruits rouges bien mûrs.

Avec ce vin nous avons aimé : s'accorde avec le gibier et conviendra parfaitement lors d'un barbecue.

Température de dégustation : 18 °C.

La garde : de 2 à 4 ans.

Grape varieties

A blend of 50% Syrah, 35% Grenache and 10% Carignan, 5% Mourvèdre.

Terroir

This wine comes from a selection of the highest quality soils in the Roussillon region:

- Clay-limestone soil in the Maury area.
- Pebbly alluvial terraces from the Quaternary Period.
- Schist.
- Gneiss.

Harvest

The grapes are picked by machine and by hand, depending on the terroirs.

Vinification

The grapes are then entirely destemmed. Vatting lasts from 3 to 4 weeks in concrete tanks.

Maturing

The ageing is performed in concrete vats.

Tasting

Colour : carmine colour.

Nose : nose of ripe berries (morello cherry) with spices.

Palate : this wine is easy to drink, ample, with spices and ripe red fruit aromas.

Recommended food pairing : pairs nicely with game and barbecue.

Serving temperature : 18°C.

Ageing potential : from 2 to 4 years.

