

LES VIGNES DE BILA-HAUT

Les Vignes de Bila-Haut

rouge
red



AOC Côtes-du-Roussillon Villages



LES CÉPAGES

Syrah, Grenache et Carignan.

LE TERROIR

Les parcelles se situent sur les coteaux de la haute Vallée de l'Agly. Gneiss et schiste du Dévonien et sol argilo-calcaire.

LES VENDANGES

La vendange est manuelle.

LA VINIFICATION

100 % égrappée. La macération dure 2 à 4 semaines en fonction des dégustations quotidiennes.

L'ÉLEVAGE

Élevage en cuve.

LA DÉGUSTATION

Robe : belle robe grenat foncé.

Nez : nez de cerises noires.

Bouche : le vin est charnu, bien structuré, avec la chaleur et le sauvage des terroirs du Roussillon.

Avec ce vin nous avons aimé :
pièce de bœuf, viande grillée.

Température de dégustation : 17-18 °C.

La garde : de 2 à 3 ans.

GRAPE VARIETIES

Syrah, Grenache and Carignan.

TERROIR

The plots are located on the slopes of the high Agly Valley. They are composed of gneiss and schist from the Devonian Period with calcareous clay.

HARVEST

The crop is hand-harvested.

VINIFICATION

Entirely destemmed. The maceration lasts from 2 to 4 weeks according to daily tastings.

MATURING

The wine is aged in vats.

TASTING

Colour: deep garnet red.

Nose: aromas of black cherry.

Palate: this wine is fleshy, well-structured with the warm and savage of soils of the Roussillon area.

Recommended food pairing:
beef and roasted meat.

Serving temperature: 17-18°C.

Ageing potential: 2 to 3 years.

