

Sélection Parcelleire

rouge
red



v.i.t.

AOP Côtes-du-Roussillon
Villages Latour de France



LES CÉPAGES

Grenache 65 %, Syrah 35 %.

LE TERROIR

Sol du Grenache : gneiss.
Sol de la Syrah : argilo-calcaire.

LES VENDANGES

Vendanges manuelles.

LA VINIFICATION

L'extraction se fait uniquement par pigeage pendant une longue macération d'au moins 4 semaines.

L'ÉLEVAGE

Le vin issu du Grenache est élevé en cuve tandis que le vin issu de la Syrah est élevé en demi-muids pour être finalement assemblés après 18 mois.

LA DÉGUSTATION

Robe : robe rouge, grenat très soutenu, profonde, très brillante avec des reflets violines.

Nez : ouvert, expressif et complexe avec des notes de fruits noirs très murs (sureau, mûres), des notes également épicées (poivre, garrigue).

Bouche : belle attaque, des tanins serrés mais soyeux où on retrouve des notes aromatiques épicées qui dominent, beaucoup de gras, belle longueur, finale très aérienne.

Avec ce vin nous avons aimé :

selle d'agneau à la catalane.

Température de dégustation : 17-18 °C.

Conseil du sommelier : carafage conseillé.

La garde : plus de 10 ans.

GRAPE VARIETIES

Grenache 65%, Syrah 35%.

TERROIR

Grenache: gneiss. Syrah: calcareous clay.

HARVEST

Grapes are hand-harvested.

VINIFICATION

The extraction is only performed by punching of the cap during a long maceration which lasts at least 4 weeks.

MATURING

The wine from Grenache is aged in vats and the wine from Syrah is aged in demi-muids and finally assembled after 18 months.

TASTING

Colour: the colour is garnet-red, very steady, deep and brilliant with purple lights.

Nose: open, expressive and complex with aromas of very ripe black fruits (elderberry, blackberry), some spicy scents (pepper, Garrigue).

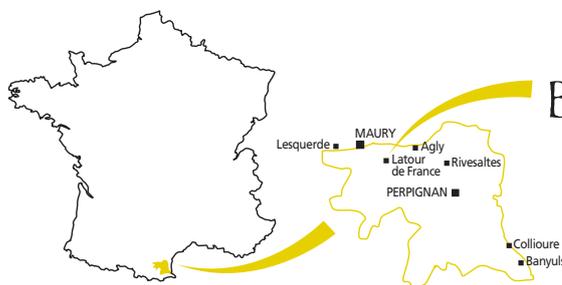
Palate: great attack, tight but silky tannins. One notices a dominance of spicy scents, a lot of richness, a good length and a very ethereal final.

Recommended food pairing: catalan-style saddle of lamb.

Serving temperature: 17-18°C.

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

Ageing potential: over 10 years.



DOMAINE DE
BILA-HAUT

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



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