

Sélection Parcelleire

rouge  
red



v.i.t.

AOC 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).

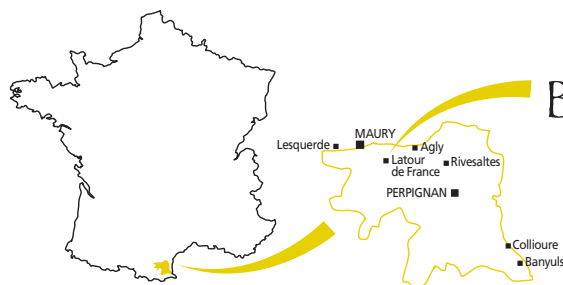
**Palate**: great attack, tight but silky tannins. One notices a dominance of spicy scents, a lot of richness, a good length and a very ethereal final.

**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