



VIGNERONS
CATALANS



Photographie Non Contractuelle

CAYROU

A.O.P. Côtes du Roussillon
Rosé

Terroir :

Les vignes sélectionnées pour cette cuvée sont plantées sur des sols schisteux, argilo-calcaires et granitiques de la vallée de l'Agly, de la plaine du Roussillon et de la plaine des Aspres.

Cépages :

40% Grenache noir, 20% Syrah, 20% Carignan, 20% Macabeu.

Vinification :

Récoltée le matin, la vendange est égrappée puis foulée avant de subir une macération pelliculaire de 6 à 24h selon les cépages. Après pressurage, les moûts sont débourbés au froid puis mis à fermenter à température contrôlée.

Élevage :

En cuve.

Dégustation :

La robe est d'un rose soutenu avec des reflets brillants. Le nez intense est marqué par des notes de petits fruits rouges. L'attaque franche en bouche révèle une belle acidité équilibrée par du gras. La finale est fruitée et longue.

À Boire :

Pour apprécier tous ces arômes, il doit être bu jeune.

Accords Mets & Vins :

Ce rosé est à servir sur vos plats du quotidien, poulet rôti, salade gourmande, pâtes carbonara, pizza 4 saisons, lasagnes. Il accompagnera également vos plateaux de fromages (emmental, brie, fromage frais ail et fines herbes...).

Température de service : À servir entre 10 et 12°C.

♥ Coup de cœur : Tomates à la provençale.