



VIGNERONS
CATALANS



TAUTAVEL

A.O.P. Côtes du Roussillon Villages
Rouge

Terroir :

Berceau de l'homme préhistorique, la vallée de Tautavel se caractérise par des sols principalement calcaires ainsi que quelques zones de marnes schisteuses. Depuis 1996, 301 ha répartis sur les communes de Vingrau et de Tautavel produisent cette appellation au pied des premiers contreforts des Corbières.

Cépages :

40% Carignan, 30% Syrah, 30% Grenache Noir.

Vinification :

Les vendanges manuelles sont réalisées à maturité optimale de chaque cépage. Ils sont vinifiés séparément ; en macération carbonique pour le Carignan et en vinification traditionnelle pour les autres cépages. L'extraction se fait à basse température par des remontages doux et réguliers.

Élevage :

Ce vin est élevé en cuve pendant une année afin d'assouplir ses tanins.

Dégustation :

La robe d'un grenat profond possède des reflets rouges brillants. Au nez, on trouve des arômes de fruits confiturés, mûres sauvages et cassis, mais également des notes de réglisse et une touche poivrée. Au palais, il est corsé, les tanins sont présents mais bien enrobés. La finale est longue avec des notes épicées.

À Boire :

Il est prêt à boire mais pourra attendre 2 à 3 ans dans votre cave.

Accords Mets & Vins :

Ce vin sera idéal avec toutes vos viandes rouges grillées ou mijotées. Accompagnez le d'un bœuf bourguignon, de lasagnes, d'un navarin d'agneau, de rognons de veau. Des travers de porc grillés se marieront très bien ainsi que vos plateaux de fromages légèrement affinés.

Température de service : À servir entre 16 et 18°C.

♥ Coup de cœur : Soupe à l'oignon gratinée.

Photographie Non Contractuelle