



VIGNERONS  
CATALANS



## ELEVATION

### A.O.P. Côtes du Roussillon Villages Rouge

#### **Terroir :**

Le vignoble de cette cuvée se compose de vieilles parcelles plantées sur le terroir de l'Agly au nord du département des Pyrénées Orientales. Les vignes sont plantées sur des côteaux composés de schistes bruns, bénéficiant d'un ensoleillement et d'une exposition au vent, favorables à la culture de la vigne.

#### **Cépages :**

**70% Syrah, 30% Grenache Noir.**

#### **Vinification :**

Les parcelles sont sélectionnées soigneusement selon leur rendement, leur état sanitaire, et l'état de la maturité par une dégustation des baies. Syrah et Grenache sont vinifiés séparément, égrappés, foulés puis macérés plus ou moins longtemps selon le niveau d'extraction.

#### **Élevage :**

Elevage 50% en cuve et 50% sous bois pendant 8 mois.

#### **Dégustation :**

Robe grenat aux reflets pourpres.

Vin puissant, charnu, de belle complexité aromatique. Nez intense et raffiné sur des notes de fruits noirs, d'épices et de réglisse.

La bouche est riche et onctueuse, aux tanins enrobés, accompagnée d'un fruité remarquable. Belle longueur en bouche. Finale subtilement boisée.

#### **À Boire :**

Il pourra être bu dès à présent mais il vieillira parfaitement 5 à 8 ans dans votre cave.

#### **Accords Mets & Vins :**

Ce vin d'exception accompagnera vos repas gastronomiques tels que : agneau rôti au romarin, côte de bœuf aux morilles, civet de lièvre, gibier en sauce. Il se mariera également à merveille avec les plateaux de fromages affinés.

**Température de service :** À servir entre 16 et 18°C, idéalement carrafé.

Photographie Non Contractuelle