



Photographie Non Contractuelle

HAUTE COUTUME

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

Terroir :

Le vignoble à l'origine de cette cuvée se compose notamment de vieilles parcelles plantées sur les terroirs de schistes hautement qualitatifs. Les vignes plantées sur de légers côteaux arides bénéficient d'un ensoleillement et d'une exposition au vent idéaux.

Cépages :

50% Syrah, Vieux Grenache Noir, 30% Vieux Carignan.

Vinification :

Les parcelles sont choisies soigneusement selon leur rendement, leur état sanitaire, et l'état de la maturité par une dégustation des baies. Les cépages sont vinifiés séparément mais tous égrappés, foulés puis macérés plus ou moins longtemps selon le niveau d'extraction. Tanins et couleurs sont extraits par des remontages réguliers et doux.

Élevage :

Après plusieurs soutirages, le vin est mis à élever en barrique de chêne français pendant 12 mois.

Dégustation :

Sa robe grenat intense a des reflets briques. Le nez complexe évoque la cerise noire confiturée, les épices douces avec une pointe de réglisse, de grillé et de vanille. L'attaque généreuse offre des tanins soyeux, fondus mais bien présents. La finale exceptionnellement longue révèle des notes épicées et vanillées.

À Boire :

Il pourra être bu dès maintenant mais il vieillira parfaitement 3 à 4 ans dans votre cave.

Accords Mets & Vins :

Cette grande cuvée accompagnera vos repas gastronomiques à base de viande. Quelques idées recettes : curry d'agneau, entrecôte sauce marchand de vin, travers de porc caramélisés, sauté de veau Marengo, risotto aux foies de volaille. Il sera également parfait avec vos plateaux de fromages de caractère. A essayer avec du Beaufort ou du Rocamadour.

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

♥ **Coup de cœur :** Fondue bourguignonne.