



VIGNERONS  
CATALANS



# CAMI DE LA COUME

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

## **Terroir :**

Cette cuvée est issue d'une parcelle unique : « la Parcelle 208 » située sur le lieu cadastré « Cami de la Coume » dans le vignoble de l'Agly.

Les vignes de ce parcellaire sont implantées sur des terrasses argilo calcaires surplombant le Vallée de l'Agly, au nord du département des Pyrénées Orientales.

Les conditions climatiques y sont idéales. Les vignes bénéficient d'un ensoleillement et d'une exposition au vent la « Tramontane » idéaux.

## **Cépages :**

**Syrah, Grenache noir**

## **Vinification :**

Les raisins de cette cuvée d'exception sont récoltés à maturité optimale. Cette maturité est déterminée grâce à la dégustation des baies. Les cépages sont vinifiés séparément.

La SYRAH et le GRENACHE sont, à leur arrivée au chai, égrappés et foulés séparément pour macérer traditionnellement.

L'extraction se fait par des remontages doux et réguliers.

## **Élevage :**

Le vin subit un élevage en cuve durant 8 mois.

## **Dégustation :**

Robe grenat foncé aux reflets violines.

Le nez frais et intense dévoile une corbeille de fruits à croquer : mûre, framboise, cerise à l'eau de vie et une touche réglissée.

La bouche dense et fruitée offre une belle rondeur dotée de tanins savoureux et d'une fraîcheur qui porte loin la finale.

## **Accords Mets & Vins :**

Cette cuvée unique accompagnera vos repas gastronomiques tels qu'un gigot de sept heures, un filet de bœuf aux morilles, une canette aux cerises ou une tajine d'agneau aux pruneaux.

**Température de service :** A servir entre 16 et 18° C, idéalement carafé.

Photographie Non Contractuelle