



VIGNERONS  
CATALANS



# FRUITÉ CATALAN

A.O.P. Côtes du Roussillon  
Rouge

## Terroir :

Cette cuvée est issue d'un assemblage de plusieurs terroirs : sols de granit et de schistes en coteaux, alluvions caillouteuses et schisteuses. Chaque parcelle suit un cahier des charges rigoureux définissant les pratiques viticoles (taille, surface foliaire, rendement, suivi sanitaire) ainsi que le profil du vin.

## Cépages :

**50% Syrah, 20% Carignan, 30% Grenache Noir.**

## Vinification :

Les raisins récoltés à maturité optimale sont vinifiés séparément. Le Carignan suit une macération carbonique tandis qu'une partie de la Syrah et du Grenache subissent une macération préfermentaire à froid d'environ 48h. L'autre partie est vinifiée de façon traditionnelle par une macération classique avec remontages quotidiens. La Syrah macère en moyenne 3 semaines et le Grenache une dizaine de jours.

## Élevage :

En cuve quelques mois. Le conditionnement a lieu rapidement pour garder les arômes de fruits frais.

## Dégustation :

Paré d'une robe grenat profond aux reflets pourpres, ce vin charme par son explosion de fruits noirs caractérisée par la groseille, la mûre et le cassis. La bouche friande et onctueuse, aux tanins soyeux, révèle des notes épicées et une finale fraîche.

## À Boire :

À consommer dans l'année pour préserver ses arômes intenses.

## Accords Mets & Vins :

Ce Fruité Catalan sera le complice idéal d'un magret de canard, d'une entrecôte grillée ou d'une souris d'agneau. Vous l'apprécierez également sur des plats de légumes gratinés ou accompagné d'un plateau de fromages.

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

♥ Coup de cœur : Camembert à la braise.

Photographie Non Contractuelle