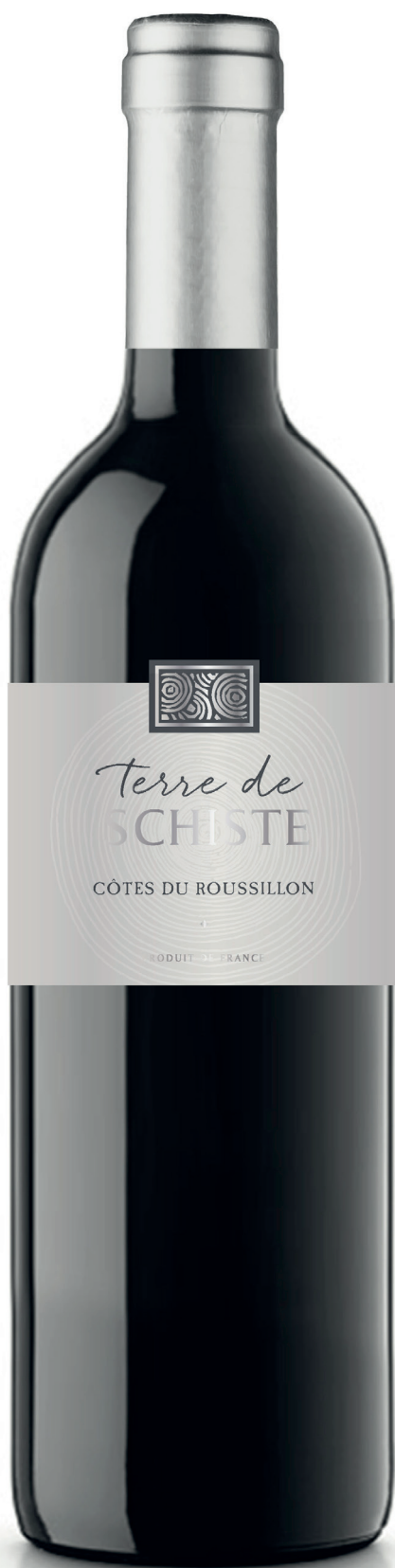




VIGNERONS
CATALANS



TERRE DE SCHISTE

A.O.P. Côtes du Roussillon
Rouge

Terroir :

Des sols de galets roulés, de schistes et d'alluvions caillouteuses sont à l'origine de cette cuvée. Les parcelles se situent dans la plaine du Roussillon et sur quelques côteaux à l'intérieur des terres.

Cépages :

40% Carignan, 25% Grenache noir, 25% Syrah, 10% Mourvèdre

Vinification :

Les raisins sont récoltés à pleine maturité. L'ensemble des grappes de Carignan sont vinifiées en macération carbonique. Le Mourvèdre ainsi qu'une partie de la Syrah et du Grenache subissent une macération préfermentaire à froid pendant 48h afin de favoriser le développement des arômes frais et fruités. Le reste est vinifié classiquement par des remontages quotidiens doux. La fermentation se déroule à 25°C pendant 10 à 20 jours selon les cépages.

Élevage :

En cuve avant une mise en bouteille précoce pour préserver la fraîcheur des arômes.

Dégustation :

La belle robe profonde de couleur pourpre possède des reflets grenat et violette. Au nez, on trouve des notes délicates de fruits noirs et de petits fruits des bois avec une touche d'épices douces. Au palais, les tanins sont fondus et assouplis par un joli volume et une finale fruitée et glissante.

À Boire :

Ce vin ne devra pas attendre plus de 2 ans avant d'être apprécié.

Accords Mets & Vins :

Cette cuvée accompagnera à merveille vos repas quotidiens, poulet rôti, aiguillette de canard, pâté de sanglier, boudin noir, sans oublier les fromages frais, de chèvre, et légèrement affinés.

Température de service : À servir entre 14 et 16°C.

♥ Coup de cœur : Paupiettes de veau à la provençale.

Photographie Non Contractuelle