



Saveurs Oubliées

A.O.P Côtes du Roussillon Villages

Terroirs :

La vallée de l'Agly est le berceau de cette cuvée. Les parcelles sélectionnées sont plantées sur des côteaux vallonnés d'arènes granitiques, de sols schisteux et de gneiss à une altitude d'environ 300 m.

Cépages :

55% Vieux carignan, 30% Syrah, 15% Grenache noir

Vinification :

Après récolte à maturité optimale des parcelles sélectionnées, la vendange est vinifiée de façon traditionnelle. Le carignan et une partie de la Syrah suivent une macération carbonique en grappes entières; le grenache et la Syrah restants sont egrappés et macérés traditionnellement par remontages.

Elevage :

En cuve quelques mois. La mise en bouteille a lieu l'année suivante pour garder les arômes de fruits frais.

Dégustation :

Cette cuvée authentique a une belle robe grenat profond. Son nez épicé et complexe est dominé par la réglisse, les fruits noirs et les épices douces. La bouche ronde et pleine fait preuve d'une jolie souplesse et s'achève sur de notes épicées et fruitées.

A boire :

Excellent dès à présent, ce vin évoluera très bien jusqu'à 3 ans dans votre cave.

Mets et vins :

A boire en toutes saisons, de la tartiflette à la côte de bœuf grillée, du cassoulet au carré d'agneau, des lasagnes jusqu'aux brochettes d'abats, ce vin s'adaptera à de nombreuses recettes simples et conviviales. Servez le à 16°C

♥ **Coup de Cœur** : Joes de bœuf braisées et son gratin dauphinois.