

TERRE DE QUARANTE

2016



CÉPAGE & DEGRÉ - SYRAH 60% & GRENACHE NOIR 40% - 14% VOL.

APPELLATION - AOP CÔTES DU ROUSSILLON ROUGE

MILLÉSIME & RÉCOMPENSES - 2016

RENDEMENT & SOL - 45 HL/HA - TERRES ARGILO-CAILLOUTEUSES

LABEL - LABEL BIO - AB ECOCERT

VINIFICATION - APRÈS UNE SÉLECTION RIGOUREUSE, LA VENDANGE EST ÉRAFLÉE PUIS FOULÉE. LES RAISINS SONT VINIFIÉS DE MANIÈRE TRADITIONNELLE À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE. LA FERMENTATION ALCOOLIQUE SE FAIT EN CUVE, PUIS LE VIN EST ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE FRANÇAIS ET AMÉRICAIN PENDANT 12 MOIS.

OEIL - ROBE ROUGE SOMBRE, LIMPIDE ET BRILLANTE

NEZ - ÉVOQUE LES FRUITS NOIRS (CASSIS, MYRTILLE) ET LES ÉPICES, COMME LE POIVRE, LA CANNELLE ET LA VANILLE

BOUCHE - L'ATTAQUE EST FRANCHE ET PUISSANTE, PUIS LA FINESSE ET LA RONDEUR DÉROULENT EN BOUCHE SUR UNE FINALE LONGUE, SOYEUSE ET FRAÎCHE.

ACCORD METS & VINS - CE VIN SERA LE COMPAGNON ÉLÉGANT ET IDÉAL D'UN CHAPON RÔTI AU FOUR, D'UN CARRÉ D'AGNEAU OU D'UNE BELLE ENTRECÔTE
T° DE SERVICE 14-15 °C

GARDE - ENTRE 2 ET 10 ANS

