



Mas d'en Félix

CÔTES DU ROUSSILLON
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

2015

25% SYRAH, 35% CARIGNAN, 40% GRENACHE

PRODUIT DE FRANCE



Mis en bouteille à la propriété par
BENOIT DERYCKE
propriétaire récoltant à 66300 Camélas - France



13.5% vol.

Contient des sulfites

750 ml

AOP Côtes du Roussillon 2015

MILLÉSIME 2015

CÉPAGES

40 % Grenache

25 % Syrah

35 % Carignan

RENDEMENT / SOL

Les vignes sont plantées sur des terrasses de schistes à une altitude moyenne de 200 mètres au pied du massif du Canigou face au Château médiéval de Castelnou, cet assemblage est issu de vieilles vignes plantées en 1954 pour les plus anciennes.

Rendement moyen : 15 hl/ha

VINIFICATION

Vin issu de la viticulture biologique (3^e année de certification) élaboré selon la méthode des vins naturels :

- Vendanges manuelles, égrappée en totalité, macération de 4 semaines
- Extraction par remontage et pigeage
- Élevage en barriques 24 mois
- Apport de sulfites pour stabilisation avant mise en bouteille

Mise en bouteille : janvier 2018

Production pour ce millésime : 7 800 bouteilles

ACCORDS METS ET VINS

Vin aux notes boisées, d'une belle fraîcheur en bouche, aux tannins fondus.

Ce vin vous accompagnera sur des viandes rouges grillées, une cuisine de terroir ou le fromage.

Température idéale de service : 14-16°

Vin à boire dès maintenant dont le potentiel de garde est favorisé par l'acidité du terroir (2025).