vigneron indépendant
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 (3e année de certification) élaboré selon la méthode des vins natures :
– 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 fraicheur 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).