vigneron indépendant
MF
Mas d'en Félix
CÔTES DU ROUSSILLON
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
2017
45% GRENACHE, 45% SYRAH, 10% CARIGNAN
VIN BIO
FR-BIO-10
Agriculture France
PRODUIT DE FRANCE
Mis en bouteille à la propriété par
BENOIT DERYCKE
Propriétaire récoltant à 66300 Camélas - France
13,5% vol.
Contient des sulfites
75cl

# AOP CÔTES DU ROUSSILLON 2017

*MILLÉSIME* 2017

CÉPAGES
45 % Grenache
10 % Carignan
45 % Syrah

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 à la fois d'une plantation réalisée en 2013 et de vieilles vignes plantées en 1954 pour les plus anciennes.
Rendement moyen : 10 hl/ha

*VINIFICATION*
Vin certifié bio 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 2020
Production pour ce millésime : 2 750 bouteilles

*ACCORDS METS ET VINS*
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 (2025-2030).