



Mas d'en Félix

CÔTES DU ROUSSILLON
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

2011

SYRAH, CARIGNAN

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 2011

CÉPAGES

75% Syrah

25% Carignan

RENDEMENT / SOL

15 hl/ha

Le vignoble de cette cuvée se compose de vieilles parcelles plantées sur des terrasses à une altitude moyenne de 150 m.

Terroir argilo calcaire, agrémenté de schistes et de galets silicieux, association propice à la production de vin de grande qualité.

VINIFICATION

Vendange manuelle récoltée à maturité optimale, égrappée, température contrôlée, macération longue.

L'extraction se fait par pigeages et remontages doux et réguliers.

Elevage 2 ans en cuve et conservation 18 mois en cave climatisée après la mise en bouteille.

Vin issu de raisin en conversion vers l'agriculture biologique.

Pourcentage d'alcool : 13,5%

ACCORDS METS ET VINS

Vin aux arômes de fruits rouges et d'épices, souple aux tanins légers.

Idéal pour accompagner les viandes rouges grillées et la charcuterie.

Température idéale de service : 13-15°, de préférence carafé.

Vin à boire dès maintenant, potentiel de conservation facilité par l'acidité du terroir.