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.