Mas d'en Félix
CÔTES DU ROUSSILLON
2013
50% GRENACHE, 50% SYRAH
PRODUIT DE FRANCE
Mis en bouteille à la propriété par
BENOIT DERYCKE
Propriétaire récoltant à 66300 Camélas - France
13% vol.
Contient des sulfites
750 ml

AOP Côtes du Roussillon 2013

CÉPAGES
50% Syrah
50% Grenache (vieilles vignes de 60 ans)

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 12 mois en barriques 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 notes boisées, d'une belle fraicheur en bouche et aux tanins fins.
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.