vigneron indépendant
Mas d'en Félix
CÔTES DU ROUSSILLON
APPELLATION D'ORIGINE PROTEGÉE
2018
30% GRENACHE, 45% SYRAH, 25% CARIGNAN
VIN BIO
PRODUIT DE FRANCE
Mis en bouteille à la propriété par
BENOIT DERYCKE
Propriétaire récoltant à 66300 Camélas - France
14% vol.
Contient des sulfites
750 ml

AOP CÔTES DU ROUSSILLON 2018

MILLÉSIME 2018

CÉPAGES
30 % Grenache
45 % Syrah
25 % 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 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 36 mois en raison de la crise sanitaire
– Apport de sulfites pour stabilisation avant mise en bouteille
Mise en bouteille : juillet 2022
Production pour ce millésime : 2 930 bouteilles

ACCORDS METS ET VINS
Vin aux notes boisées, d'une belle fraicheur en bouche, aux tannins fondus, à mettre en valeur par un passage en carafe.
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).