



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 naturels :

- 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 fraîcheur 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).