vigneron indépendant
Mas d'en Félix
CÔTES DU ROUSSILLON
APPELLATION D'ORIGINE PROTEGÉE
2021
50% GRENACHE, 30% CARIGNAN, 20% SYRAH

AOP CÔTES DU ROUSSILLON 2021

MILLÉSIME 2021

CÉPAGES

50 % Grenache 30 % Syrah 20 % 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 24 mois

– Apport de sulfites pour stabilisation avant mise en bouteille

Mise en bouteille à la propriété en juillet 2023

Production pour ce millésime : 2 700 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).