MF
Mas d'en Félix
2022
Carignan 50%, Syrah 25%, Grenache 25%

AOP CÔTES DU ROUSSILLON 2022

MILLÉSIME 2022

CÉPAGES
50 % Carignan
25 % Syrah
25 % Grenache

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 de plantations réalisées 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 sans intrants œnologiques :
– Vendanges manuelles, égrappée en totalité, macération de 4 semaines
– Extraction par remontage et pigeage
– Élevage en barriques 12 mois
– Apport de sulfites pour stabilisation avant mise en bouteille
Mise en bouteille à la propriété en août 2024
Production pour ce millésime : 2 712 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).