



IGP CÔTES CATALANES - Vin rosé bio 2023

MILLÉSIME 2023

CÉPAGES

100% Grenache noir

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, ce rosé est issu d'une plantation réalisée en 2013 sur deux parcelles.

Rendement moyen : 10 hl/ha

VINIFICATION

Vin certifié bio élaboré selon la méthode des vins naturels :

- Vendanges manuelles
- Pressurage direct
- Débourbage après refroidissement
- Élevage en cuve inox
- Apport de sulfites pour stabilisation avant mise en bouteille

Mise en bouteille : septembre 2024

Production pour ce millésime : 700 bouteilles

ACCORDS METS ET VINS

Ce rosé vinique vous accompagnera sur de la charcuterie, des viandes grillées ou des tapas !

Température idéale de service : 8-10° C.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans