

Escapade en Roussillon 2023

« Plongez dans une escapade sensorielle en Roussillon avec cet AOP Côtes du Roussillon. »



Terroir

Ce Côtes du Roussillon provient du nord-est du département des Pyrénées-Orientales plus précisément sur la rive gauche de la vallée de l'Agly près du petit village de Baixas. Ce terroir de calcaire et de schistes se différencie du terroir de Collioure et Banyuls par sa faible altitude et son éloignement de la mer Méditerranée.



Cépages

Grenache Noir : 40%

Syrah : 40%

Mourvèdre : 20%



Vinification / Élevage

Les 3 cépages sont vinifiés traditionnellement en éraflés/foulés avec des macérations courtes pour privilégier le fruit à la trame tannique en bouche. Élevage en cuve inox ouillée jusqu'à la mise en bouteilles.



Dégustation

Robe : Soutenue rouge vif tirant sur le violine.

Nez : De fruits rouges très mûrs (fraise, framboise).

A l'agitation le fruit devient plus noir (mûre) avec des notes de jus d'orange et badiane.

Bouche : Ronde et suave à la fois, mettant en exergue les fruits du nez.



Comment l'apprécier

Service : A déboucher au moment du service aux alentours de 14°C.

Accords : Ce vin de partage autour du fruit, accompagnera terrines et pâtés en croûtes, les viandes grillées et fromages à pâtes molles et croûtes fleuries.

Bouteille millésimée

