TERRE DE QUARANTE

2018

DISPONIBLE EN MAGNUM

CÉPAGE & DEGRÉ - Syrah 60% & Grenache Noir 40% - 14,5 % Vol.

APPELLATION - AOP Côtes du Roussillon Rouge

MILLÉSIME & RÉCOMPENSE - 2018 - 75 CL - James Suckling 91 pts - Jancis Robinson (16/20)

RENDEMENT & SOL - 45 hl/ha - Terres argilo-caillouteuses

LABEL - Label Bio - AB Ecocert

VINIFICATION - Après une sélection manuelle rigoureuse, la vendange est éraflée puis foulée. Les raisins sont vinifiés de manière traditionnelle à température contrôlée (syrah et grenache noir sont vinifiés séparemment avant d'être assemblés). La fermentation alcoolique se fait en cuve, puis le vin est élevé en fût pendant 12 mois. Le vin est ensuite passé au froid pour la stabilisation tartrique puis au filtre tangentiel avant la mise en bouteille.

OEIL - Robe rouge sombre, limpide et brillante

NEZ - Evoque les fruits noirs (cassis, myrtille) et les épices, comme le poivre, la cannelle et la vanille

BOUCHE - L'attaque est franche et puissante, puis la finesse et la rondeur déroulent en bouche sur une finale longue, soyeuse et fraîche. Fruits noirs et épices douces.

ACCORD METS & VINS - Ce vin sera le compagnon élégant et idéal d'un chapon rôti au four, d'un carré d'agneau ou d'une belle entrecôte.
T° de service 14-15 °C. Excellent Potentiel de garde, jusqu'à 10 ans.

vigneron indépendant