



VIGNERONS
CATALANS



ENTRE COPAINS

I.G.P. Côtes Catalanes
Rouge

Terroir :

Les raisins de cette cuvée sont issus d'un vignoble situé au cœur du Roussillon qui s'étend sur larges terrasses argilo-calcaires et caillouteuses.

Cépages :

Grenache noir, Carignan.

Vinification :

Récoltés à pleine maturité, les raisins sont égrappés et foulés avant de subir une macération traditionnelle à température modérée avec des remontages réguliers.

Élevage :

En cuve quelques mois avant une mise en bouteille précoce pour conserver l'intégralité du bouquet.

Dégustation :

Le nez intense et puissant séduit par ses arômes de fruits noirs, de violette et de poivre noir. La bouche ample et équilibrée aux tanins enrobés est d'une parfaite harmonie.

À Boire :

Dans les 18 mois pour apprécier l'ensemble de ses arômes frais et fruités.

Accords Mets & Vins :

Un vin rouge charnu et raffiné à déguster sur des magrets grillés, des côtelettes d'agneau au thym, un pavé de boeuf sauce au poivre ou sur des fromages de caractère.

Température de service : À servir entre 14 et 16°C.