

RELIEFS

IGP Côtes Catalanes rouge

Millésime 2017

Cépages : Carignan complanté avec environ 5% de cépages blancs

Terroir : sols superficiels de schistes anciens issus de la compression d'argiles pures, riches en silice. Versant Nord de Força Réal, village de Montner, Pyrénées-Orientales.

Age des vignes : de 60 à 100 ans.

Viticulture : biodynamie (Biodyvin).

Rendement : 17 hl/ha.

Récolte : manuelle en caisses de 20 kg, mi-septembre 2017.

Vinification : grains entiers et grappes entières, levures indigènes, fermentation en cuves béton.

Elevage : élevage en foudre et cuve béton pendant 9 mois, puis 9 mois en bouteille.

Mise en bouteille : janvier 2019.

Service : issu de vieilles vignes, ce vin gagne à être carafé pour s'épanouir, dans les premières années de bouteille.

Accords : beaux accords avec le canard, l'agneau confit façon 7 heures ou façon tajine.

Garde : 20 ans.