




(Via) AUGUSTA   
AOP Côtes du Roussillon  
Rouge 2019  
Certifié vin biologique  
13 % Vol



Rièrre Cadène

---

## Fruits rouges - Épices - Équilibre

---

Cépages	Grenache noir (50%), Syrah (50%)
Sol et climat	Galets roulés (granite et quartz) des terrasses de la Têt Influences maritimes
Vinification et élevage	Rendement : 45 hL/ha Sélections parcellaires Vendanges avant maturité phénolique Assemblage des deux cépages à la récolte Égrappage Macération pré-fermentaire à froid Pigeage manuel Cuvaision de 20 jours Sélection des jus de goutte Élevage en cuve de 6 mois
SO <sub>2</sub> total	< 50 mg/L
Dégustation	Couleur rouge profond Arôme de mûres, garrigue Servir à 16°C
Accords mets et vin	Charcuterie Viande rouge grillée Bourguignon
Garde	Apogée 2022 - 2024 Potentiel de garde 8 ans