



# LES GALETS DE LA TÊT



IGP Côtes Catalanes

Rouge 2019

Certifié vin biologique

14 % Vol



Rière Cadène

## Monocépage - Épices - Tanins

Cépage	Syrah
Sol et climat	Galets roulés (granite et quartz) des terrasses de la Têt Vignes bercées par la tramontane et les influences maritimes
Vinification et élevage	Rendement : 40 hL/ha Vendanges à maturité phénolique Égrappage Macération pré-fermentaire à froid de 72h Cuvaision de 4 semaines Fermentation malo-lactique sous marc Pressurage pneumatique / Sélection des jus de coule Élevage en cuve de 6 mois
SO <sub>2</sub> total	< 50 mg/L
Dégustation	Framboises, cassis avec des notes poivrées Tanins enveloppants Belle longueur Servir à 18°C
Accords mets et vin	Gigot d'agneau au thym Cassoulet
Garde	Apogée 2022 - 2024 Potentiel de garde 10 ans