



L'ÉCHALAS

AOP Côtes du Roussillon
Rouge 2019
En conversion biologique
14,5 % Vol



Rière Cadène

Sans soufre - Garrigue - Juteux

Cépages	Grenache noir, Syrah
Sol et climat	Vignoble en terrasses sur le terroir de Calce Sol calcaire et schiste
Vinification et élevage	Rendement : 20 hL/ha Sélections parcellaires Récolte à maturité phénolique Égrappage / assemblage des cépages Fermentation avec maîtrise des températures Pigeage manuel 1 jour sur deux Cuvaision de 10 jours Pressurage pneumatique / sélection des jus de goutte Élevage en cuve de 3 mois
SO ₂ total	< 10 mg/L
Dégustation	Couleur grenat Nez orange sanguine, cassis, gibier Tanins soyeux
Accords mets et vin	Poulet fermier / volaille rôtie Canard à l'orange Travers de porc caramélisé Servir à 16°C
Garde	Apogée 2021 - 2023 Potentiel de garde 5 ans