

L'Echalas, rouge 2020

Sans soufre - Garrigue - Juteux

AOP Côtes du Roussillon, 14,5 %Vol

Cépages

Grenache noir, Syrah

Sol et climat

Vignoble en terrasses sur le terroir de Calce



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

Cuaison de 10 jours

Pressurage pneumatique

Élevage en cuve de 3 mois

SO₂ 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

CÔTES CATALANES
indication géographique
protégée

L'Echalas