

# Les galets de la Têt, rouge 2021

**Monocépage - Épices - Tanins soyeux**

IGP côtes catalanes, 14 %Vol

## Cépages

Syrah

## Sol et climat

Galets roulés (granite et quartz)  
des terrasses de la Têt  
Vignes bercées par la tramontane



## 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

< 25 mg/L



## Dégustation

Cassis, cacao et notes poivrées  
Tanins enveloppants  
Belle longueur  
Servir à 18°C

## Accords mets et vin

Gigot d'agneau au thym  
Viande grillée  
Parmigiana végétarienne  
Chocolat noir

## Garde

Apogée 2022 - 2024  
Potentiel de garde 10 ans

