

Un pas de côté, rouge 2020

Fruits rouges frais - Rond - Gourmand

IGP côtes catalanes, 14 %Vol

Cépages

Lledoner Pelut

Sol et climat

Sols calcaires d'Opoul-Périllos



Vinification et élevage

Rendement : 30 hL/ha

Sélections parcellaires

Récolte à maturité phénolique

Égrappage

Remontage / Cuvaision de 10 jours

Pressurage pneumatique

Élevage cuve 6 mois

Vinifié et élevé sans soufre

SO₂ total

< 20 mg/L



Dégustation

Couleur grenat brillante

Fruits rouges, garrigue

Tanins soyeux

Légère amertume, belle longueur

Servir à 16°C

Accords mets et vin

Charcuterie

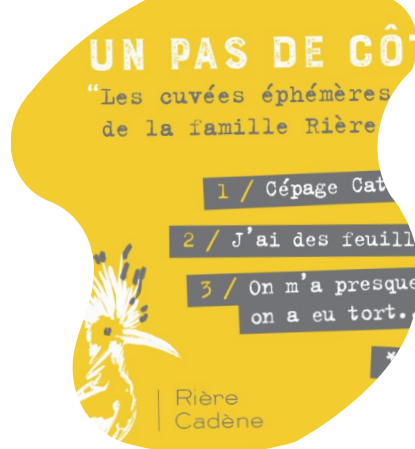
Boles de picolat

Moussaka d'aubergines aux lentilles corail

Garde

Apogée 2022 - 2024

Potentiel de garde 10 ans



UN PAS DE CÔTÉ

"Les cuvées éphémères
de la famille Rièrè"

1 / Cépage Cat

2 / J'ai des feuil

3 / On m'a presque
on a eu tort.

Rièrè
Cadène