

Les Murettes, Rouge 2019

Pierres chaudes - Amphore - Profond

AOP Côtes du Roussillon, 14 %Vol

Cépages

Dominante Mourvèdre,
Carignan, Syrah et Grenache

Sol et climat

Vignoble en terrasses sur le
terroir de Calce
Sol calcaire et schiste
Parcelles de vieilles vignes
entourées de garrigue



Vinification et élevage

Rendement 25 hL/ha
Sélections parcellaires
Récolte à maturité phénolique / Égrappage
Macération pré-fermentaire à froid 24h
FA avec maîtrise des températures
Pigeage manuel quotidien (2 puis 1 par jour)
Cuvaion de 3 semaines
Pressurage pneumatique
Élevage barrique et amphore 10 mois

SO₂ total

< 40 mg/L



Dégustation

Couleur rouge profond
Fruits rouges confiturés, pierres chauffées
au soleil, légèrement boisé, cacao
Tanins soyeux

Accords mets et vin

Gibier / viande maturée
Pâtes fraîches au tofu fumé
Aéré 1h puis servir à 16°C

Garde

Apogée 2024 - 2026
Potentiel de garde 12 ans

CÔTES DU ROUSSILLON
appellation d'origine
protégée

Les Murettes