

# 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

## SO<sub>2</sub> 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*