

Augusta, rouge 2021

Fruits rouges - Épices - Équilibre

AOP Côtes du Roussillon, 14 %Vol

Cépages

Grenache noir (50%), Syrah (50%)

Sol et climat

Galets roulés (granite et quartz) des terrasses de la Têt
Influences maritimes



Vinification et élevage

Rendement : 45 hL/ha
Vendanges à maturité phénolique
Assemblage des deux cépages à la récolte
Égrappage
Macération pré-fermentaire à froid
Pigeage quotidien
Cuvaion de 10 jours
Élevage en cuve de 4 mois

SO₂ total

< 40 mg/L



Dégustation

Couleur rouge profond
Arôme de garrigue, réglisse, olives noires
Servir à 16°C

Accords mets et vin

Viande rouge grillée
Bourguignon
Charlotte aux fruits rouges

Garde

Apogée 2022 - 2024
Potentiel de garde 8 ans

