

# L'Echalas, rouge 2020

Sans soufre - Garrigue - Juteux

AOP Côtes du Roussillon, 14,5 %Vol

## Cépages

Grenache noir, Syrah

## Sol et climat

Vignoble en terrasses sur le terroir de Calce



## Vinification et élevage

Rendement : 20 hL/ha

Sélections parcellaires

Récolte à maturité phénolique

Égrappage / assemblage des cépages

Fermentation avec maîtrise des températures

Pigeage manuel 1 jour sur deux

Cuvaison de 10 jours

Pressurage pneumatique

Élevage en cuve de 3 mois

## SO<sub>2</sub> total

< 10 mg/L



## Dégustation

Couleur grenat

Nez orange sanguine, cassis, gibier

Tanins soyeux

## Accords mets et vin

Poulet fermier / volaille rôtie

Canard à l'orange

Travers de porc caramélisé

Servir à 16°C

## Garde

Apogée 2021 - 2023

Potentiel de garde 5 ans

CÔTES CATALANES  
indication géographique  
protégée

L'Echalas