

L'Oeuf bleu, rouge 2021

Fruits rouges frais - Rond - Gourmand

IGP côtes catalanes, 14 %Vol

Cépages

Grenache noir majoritaire

Sol et climat

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



Vinification et élevage

Rendement : 45 hL/ha
Récolte juste avant la maturité phénolique
Égrappage
Remontage / Cuvaision de 10 jours
Pressurage pneumatique
Sélection des jus
Élevage cuve 4 mois

SO₂ total

< 50 mg/L



Dégustation

Couleur grenat brillante
Fruits rouges frais, garrigue
Tanins soyeux
Servir à 13 - 14°C

Accords mets et vin

Charcuterie
Boudin noir purée
Lasagnes végétariennes

Garde

A boire dans sa jeunesse
Potentiel de garde 5 ans



L'Oeuf
BLEU