

J'ai rendez-vous, rouge 2022

Glouglou - Fraicheur - Entre amis

IGP Côtes Catalanes, 14 %Vol

Cépages

Grenache noir

Sol et climat

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



Vinification et élevage

Rendement : 60 hL/ha

Raisins récoltés en légère sous maturité

Égrappage

Macération courte en cuve béton

Peu de remontages

Pressurage pneumatique

Fermentation avec maîtrise des températures

Mise en bouteille rapide

SO₂ total

< 50 mg/L



Dégustation

Rouge rubis

Fruits rouges frais, fraise écrasée

Tanins légers

Bonne buvabilité

Accords mets et vin

Vin facile qui s'accorde sur tous les plats

Idéal en apéritif, tapas, pique-nique,

barbecue, grillades

Salades composées

Garde

A boire dans sa jeunesse