

Têt Pourpre

- vin rouge -

Terroir de « Terra Ulls »

Vin rouge d'un pourpre profond...

Nature du sol

Sols argilo-caillouteux, terroir des anciennes terrasses (quaternaire) de la vallée de la Têt, composé de galets roulés, gneiss, schistes pulvérisés, sur des argiles rouges.

Cépages

50% Syrah, 50% Carignan, vieilles vignes conduites en gobelet et cordons de Royat. Rendement 20 hl/ha. A.O.P. Côtes du Roussillon Villages. Lieu dit « Terra Ulls »

Vendanges

Millésime 2015, récolte 100% manuelle mi-septembre. Vinification par cépage avec une recherche de maturité optimale, production d'environ 4.000 bouteilles.

Vin Bio - Certifié Agriculture Biologique FR.BIO.01

Vinification

Vinification naturelle, sans intrant, levures indigènes. Raisins éraflés et foulés, fermentation à température contrôlée 20-25°C, macération douce de 25 jours avec des remontages quotidiens, suivant l'évolution de l'extraction. Elevage en demi-muids de 450 litres durant 24 mois. TAV 14% - Sulfites total : -50mg/l.

Dégustation

Robe d'un pourpre profond, nez ouvert sur des notes de fruits rouges et d'épices douces. En bouche, des arômes mûrs, d'épices, de garrigue et une longue persistance. Ces arômes s'imposent sur des tanins présents aux grains fins. Une finale ample et suave, marque ce vin de terroir !



A déguster sur un carré d'agneau ! Carafer et servir vers 15°C. Garde 3 à 8 ans.

Conditionnement

Bouteille bourgogne de 750 ml par carton à plat 1x6 et Magnum bordeaux de 150cl en 2x3. Bouchage liège naturel Trescases.