

Cuvée La Coumeille

Appellation A.O.C. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Millésime 2022

Terroir

Côteau de marnes schisteuses sombres, à la limite des communes de Tautavel et Maury. Exposition nord-ouest. Maturité tardive.

Cépages

Syrah 85%, Grenache Noir 10% et Carignan 5%

Culture et vinification

Dans ces sols superficiels le rendement ne dépasse guère 20 hl/ha. Conduite sur échalas pour lutter contre le vent et conserver de la fraîcheur au cœur de la souche taillée en gobelet. La récolte est manuelle.

Macération traditionnelle de raisins égrappés à 75% pendant quinze jours, légers remontages journaliers.

Elevage

En demi-muids durant 12 mois environ.