

100% C

Côtes Catalanes Rouge
Vieille vigne

TAVP : 13 % vol. net

Cépages : 100% Carignan vieille vigne
(1969)

Rendement et sols : 35 hl/ha – sols
caillouteux du Quaternaire avec
galets quartzeux et fragments de
schistes

Vinification : vendange égrappée ;
fermentation sans levure ajoutée ;
4 semaines de macération

Elevage : 3 mois en cuve

Ceil : Robe grenat

Nez : Fruit typé cassis, myrtille

Bouche : Texture fondue et
gouleyante ; notes poivrées en fin
de bouche. Tanins bien présents et
assurant une bonne longueur en
finale

Potentiel de garde : 5-10 ans

Bouchage : bouchon Diam

Conditionnement : Bourgogne de
75cl.

