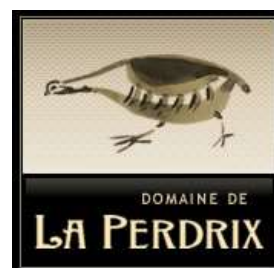


FICHE TECHNIQUE



Cuvée : Coule Douce
Appellation : IGP Côtes Catalanes
Couleur : Rouge
Millésime : 2018



TERROIR

Secteur géographique des Aspres, zone de piémont des Pyrénées. Le terroir de Trouillas est caractérisé par des sols limoneux-argileux et extrêmement caillouteux en surface. Le vignoble exploité en agriculture raisonnée bénéficie d'une bonne exposition sur les coteaux du Mas Deu et sur les terrasses entre Trouillas et Terrats.

CEPAGE(S)

Grenache Noir / Syrah / Carignan

RENDEMENT

40 hl/ha

PRODUCTION

13 000 bouteilles (75 cl)

VINIFICATION

Vinification traditionnelle de vendange égrappée et foulée, macération de 10 jours sur Grenache et Carignan, 20 jours sur Syrah.

ELEVAGE

Elevage 3 mois en cuve.

DEGUSTATION

Robe rouge rubis et brillante.

Au nez, des arômes de fruits rouges mûre et cassis.

Un bouche un caractère animal, soutenu par des arômes finement épicés qui évoquent la garrigue et le genièvre.

ACCORDS ET SERVICE

S'apprécie avec des viandes grillés et du jambon affiné.

A servir entre 13 et 14° C.

Garde : 3 ans