



La Petite Bête

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2018

Couleur : Rouge

Alc % vol : 15°

Terroir : Coteaux et plateaux situés entre 150 et 250 m d'altitude sur des alluvions caillouteuses et schisteuses du quaternaire.

Rendement : 45 hl/ha

Cépages : Marselan 50 %, Syrah 50 %

Vinification : Macération longue en cépages séparés. Vinification traditionnelle en cuve béton

Elevage : en bouteille dans nos chais climatisés

Conseils de l'œnologue

Dégustation : Le Marselan est un cépage issu du croisement du cabernet sauvignon et du grenache noir. Ces raisins de petite taille donnent des jus à faibles rendements et particulièrement concentrés. Associé à la douce syrah, vous découvrirez un nez envoutant d'épice, de fruits noirs. La bouche ronde et suave s'exprime sur un registre de garrigue, de gelée de cassis et de notes légèrement torréfiées. La finale est d'une très belle persistance.

Accord mets-vin : Vin de plaisir qui accompagnera parfaitement vos grillades, vos charcuteries ou vos fromages.

Température de consommation : 18-20° C

Conservation : Ce vin exprimera tous ses arômes dès à présent, mais il peut se conserver encore 5 ans.



EURL Vignobles du Terrassous – BP 32 – 66302 TERRATS

Tel : 04 68 53 02 50 – fax 04 68 53 23 06

contact@terrassous.com – site internet : www.terrassous.com