

Fiche Technique

Région : Roussillon
Appellation : IGP Côtes Catalanes
Couleur : Rouge
Millésime : 2021
Cuvée : Les Vignes d'en Parmi - Calce
Cépages : Syrah
Alcool : 12,5 %
Contenance : 75 cL
Prix public TTC : 18 €



Syrah 100 % sur schistes
Vignes de 25 ans. Rendement 24 hL/ha.
Vendanges manuelles.
Macération en grappes entières et élevage en demi-muid(500L) durant 26 mois.
Vin non collé et non filtré.
Sulfitage avant mise en bouteille.
Mise en bouteille Novembre 2023.

Dégustation : Premier nez sur des notes de mûre, cassis et violette, légèrement boisé et épicé.
En bouche une belle fraîcheur avec des arômes de fruits rouges, figue et orange confites. Vin structuré et fin aux tanins crayeux, avec une longue finale, légèrement réglissée.

Accords mets et vins : Souris d'agneau confite, salmis de volaille, entrecôte persillée à la braise.

Température de service : 16-18°C