

CLOS DES 7

Millésime 2021

Localisation : Banyuls dels Aspres
Appellation : AOC Côtes du Roussillon
Cépages : 70% Syrah - 20% Carignan - 10%
Mourvèdre

Teneur en alcool : 13.5% vol
Contenant : 75cl
Prod Annuelle : 14 000 bouteilles

LE VIGNOBLE

Surface de production : 4,5 Ha
Nature des sols : Sols argilo-calcaires,
parcelle située sur le terroir des Aspres.
Conduite du vignoble : Viticulture
biologique.

LE VIN

Vendanges : Mécaniques
Vinification : Fermentation avec
macération courte en cuve inox
thermorégulée.
Elevage en cuve inox pendant 12 mois

DEGUSTATION

La robe brillante avec une limpidité
claire, rouge avec des reflets violets. Au
nez, fruits rouges avec quelques notes
poivrées. Bouche fraîche et élégante
avec de jolis tanins, très souples. Finale
gourmande et poivrée.

DISTINCTION

Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

CONSEILS DE DEGUSTATION

Température de service : 16°C
Potentiel de Garde : 3 à 6 ans

