

LA SOIF DES HOMMES

Millésime 2021

Localisation : Banyuls dels Aspres
Appellation : IGP Côtes Catalanes
Cépages : 60% Merlot - 40% Marselan

Teneur en alcool : 14% 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 longue macération en cuve thermorégulée.
Elevage en cuve inox pendant 12 mois

DEGUSTATION

Robe intense de couleur Grenat,
Le nez s'exprime sur des notes de fruits noirs mûrs puis sur des notes de réglisse.
La bouche est généreuse et veloutée

DISTINCTION

Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

CONSEILS DE DEGUSTATION

Température de service : 18°C
Potentiel de Garde : 4 à 8 ans

