

Domaine Sol Payré

A.O.P Côtes du Roussillon Villages
Rouge

ATER 2016



Cépages : L'expression de la Syrah sur Gneiss de la vallée de l'Agly à Lansac. Rehaussée d'une pointe de Grenache noir (20%) sur Schistes à Maury.

Exposition sud, 300m d'altitude, moins de 20 HL/hectare.

Mode de Culture : Vignoble conduit en agriculture biologique depuis 2018.

Nous étions depuis le début en culture raisonnée et souhaitons être reconnue pour le travail effectué à la vigne.

Observer et respecter pour produire, telle est notre devise.

Vinification : Raisins cueillis à maturité phénolique. La vinification est effectuée dans des barriques en fûts de chêne français de 400 litres à partir de vendange égrappée. Les pigeages sont manuels et biquotidien, la macération dure 2 semaines. Le pressurage est également manuel à partir d'un vieux pressoir à main puis un élevage en cuve inox et mise en bouteille 12 mois après.

Dégustation :

- Robe profonde, couleur rubis
 - Nez sur des cerises confites à l'alcool, pointe vanillée
 - Bouche ample et généreuse, sur la confiture de mûres. Notes eau de vie de framboises.
- Bel équilibre, de la fraîcheur en finale.

Conseils : Sa finesse et son fruité se marieront avec les viandes rouges en sauce, notamment un filet de bœuf aux morilles.

Dégustation idéale dès maintenant sur la fraîcheur des fruits avec un potentiel de garde jusqu'à 8 ans. Servir entre 16° et 18°.