

# Domaine Sol Payré

A.O.P Côtes du Roussillon  
Rouge



Conversion Bio  
en 2018

## Ivresse des Sens 2018

Disponible en 75 cl & 150 cl



Cépages : 40% Syrah, 30% Grenache noir, 30% Carignan.  
Expo sud-ouest, production 45 HL/Ha. Sols argilo-calcaire.

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, vinification traditionnelle à partir de vendange égrappée. Elevage de 12 mois en fûts de chêne, renouvelés par quart.

### Dégustation :

- Belle robe rubis brillant
- Nez élégant et intense, dominé par les fruits noirs bien mûrs, un petit peu fumé avec des notes de tabac et olives noires
- Belle attaque en bouche, puis un tanin présent mais fondu. Une belle intégration de l'élevage sous-bois, parfaitement maîtrisé

### Conseils :

- Ce vin incontournable et charmeur accompagnera volontiers la cuisine de nos bistrotiers pour des moments de pur plaisir entre copains
  - Dégustation idéale dès maintenant jusqu'à 6 ans suivant le millésime.
- Servir entre 16° et 18°.

\* Sud de France

