

Sol Payré

Domaine

I.G.P Côtes Catalanes
Rouge



MEMENTO 2018



Cépages : 100% Vieux Carignan. Production 30HL/Ha, Sols Granit.

Mode de Culture : Vignoble conduit en protection raisonnée. Observer et respecter pour produire, telle est notre devise. Vendange en vert, pour le contrôle des rendements et de la maturité.

Vinification : Raisins cueillis à maturité phénolique, vinification traditionnelle à partir de vendange égrappée, longue macération puis élevage de 10 mois en fûts de chêne. Mise en bouteilles pour poursuivre son élevage.

Dégustation :

- Robe Grenat brillant
- Un nez où se mêlent les épices douces (cannelle), laurier, cerise à l'eau de vie et liqueur de framboise.
- Attaque en bouche épicée sur les clous de girofle et le poivre, suivent des notes laurier et cerise noire. Suave et frais, des tannins très veloutés et une belle longueur.

Conseil :

- Il sera idéal sur les viandes rouges, en sauce comme un filet de bœuf aux morilles.
- Dégustation idéale dès à présent jusqu'en 2020. Servir entre 16° et 18° pour une dégustation optimale.