

Domaine Sol Payré

A.O.P Côtes du Roussillon
Villages Les Aspres

Scelerata 2018



Cépages : 25% Mourvèdre, 25% Syrah, 25% Grenache Noir, 25% Carignan. Production 30HL/Ha, Sols Argilo Calcaire, Expo Sud-Ouest.

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 pour la couleur et les tannins, vinification thermo régulée aux alentours de 25° puis élevage de 10 mois en fûts de chêne. Mise en bouteilles pour poursuivre son élevage.

Dégustation :

- Belle robe rubis brillante très profonde
- Un nez élégant et intense aux notes de fruits rouges, épices et une pointe de vanille
- Attaque franche, ample et savoureuse, fruits rouges mûrs avec une belle longueur, point d'eau de vie de pruneaux. Bel équilibre, final très riche.

Conseil :

Cette cuvée d'exception se mariera volontiers avec les belles pièces de bœuf, grillées ou en sauce...
Le poulet aux gambas, les gibiers et autres plats raffinés.

Dégustation idéale dès maintenant et jusqu'à 8 ans. Servir entre 16° et 18°

Dispo en 75 cl et 150 cl