



Photo non contractuelle

Une gamme de vins qui célèbre le savoir-faire unique et l'esprit communautaire des vignerons d'un village spécifique. Chaque bouteille est un hommage à l'histoire, à la passion et à la dévotion des artisans qui cultivent et transforment le raisin avec amour et respect pour leur terre.

// TERROIR

L'Appellation Côtes du Roussillon Villages Les Aspres a vu le jour au début des années 2000. Les vignerons conscients de la richesse de leur terroir ont souhaité dédier un peu plus de 45 ha à cette dénomination. Les parcelles se situent sur 37 communes au pied des Aspres et des Albères, premiers contreforts des Pyrénées, sur des sols argilo-siliceux, argilo-calcaires et des terrasses de galets roulés.

// CÉPAGES

Syrah, Grenache, Carignan.

// VINIFICATION

Récoltés à maturité optimale, les 3 cépages sont vinifiés séparément : en macération carbonique pour le Carignan, en Macération traditionnelle d'une dizaine de jours pour le Grenache et de 3 semaines pour la Syrah. Les remontages réguliers et le contrôle des températures permettent une extraction maîtrisée et équilibrée.

// ÉLEVAGE

En cuve de nombreux mois afin d'enrober les tanins. Une petite partie est élevée en barrique pendant 12 mois.

// DÉGUSTATION

Les reflets framboise subliment la robe grenat profond de ce vin. Intense et complexe, le nez présente des notes de cassis, de griotte, de mûre sauvage ainsi que des touches de clou de girofle et de poivre noir. L'attaque en bouche puissante et élégante offre des tanins bien enrobés et du gras, ce qui donne à l'équilibre de ce vin volume et ampleur. Des notes finement épicées caractérisent la finale.

Dès maintenant mais il se conservera 5 ans en cave.

// ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée d'exception se marie particulièrement bien avec un civet de lièvre au thym,, un-sauté de-veau-aux carottes, un méchoui au romarin. Servez-le également avec un suprême de pintade aux artichauts ou des tomes de brebis comme l'Ossau Iraty ou des fromages à pâte pressée tel que le Comté.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 16 et 18°C.