



// TERROIR

Ce Côtes du Roussillon Villages Lesquerde provient de sols d'arènes granitiques situés dans la vallée de l'Agly. Les parcelles sélectionnées, rigoureusement choisies, expriment toute la singularité de ce terroir d'altitude, à la fois frais et minéral, apportant finesse et complexité au vin.

// CÉPAGES

Syrah, Grenache noir, Carignan.

// VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité. Le Carignan est vinifié en macération carbonique en grappes entières afin de préserver le fruit et la fraîcheur. La Syrah et le Grenache sont égrappés, puis vinifiés de manière traditionnelle avec une macération d'environ 15 à 20 jours. L'extraction est conduite avec précision grâce à des remontages et délestages maîtrisés.

// ÉLEVAGE

Élevage en cuve pendant plusieurs mois afin de préserver la pureté aromatique et l'expression du fruit.

// DÉGUSTATION

Robe grenat profonde aux reflets violacés. Le nez révèle des arômes intenses de fruits noirs mûrs tels que la mûre et le cassis, accompagnés de notes épicées et légèrement réglissées. En bouche, le vin est généreux, structuré et élégant, avec des tanins souples et soyeux. L'ensemble offre un bel équilibre et une finale fraîche et persistante.

// ACCORDS METS & VINS

Idéal avec des plats savoureux et généreux : canard rôti, gigot d'agneau, coq au vin, tournedos rossini, viandes mijotées ou fromages affinés.

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