



## // TERROIR

Ce Côtes du Roussillon Villages Tautavel est issu de vignobles situés dans la vallée de l'Agly, sur la commune de Tautavel. Haut lieu historique et préhistorique, ce terroir emblématique repose sur des sols majoritairement calcaires, complétés par des zones de marnes schisteuses. Cette diversité géologique confère au vin puissance, structure et complexité.

## // CÉPAGES

**Syrah, Grenache noir, Carignan.**

## // VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à maturité optimale. La Syrah et le Grenache noir sont vinifiés de manière traditionnelle. L'extraction est réalisée à basse température grâce à des remontages doux et réguliers, permettant de préserver l'intégrité du fruit. La macération, relativement longue, favorise une extraction complète des arômes, des tanins et de la richesse du terroir.

## // ÉLEVAGE

Élevage en cuve pendant plusieurs mois afin d'apporter équilibre et harmonie à l'ensemble.

## // DÉGUSTATION

Robe grenat profond aux reflets bleutés. Le nez, puissant et complexe, s'ouvre sur des arômes de cerise noire, d'épices, de tapenade et de notes fraîches d'eucalyptus. En bouche, le vin est ample, rond et velouté, soutenu par une belle fraîcheur. La finale est longue, gourmande et élégante.

## // ACCORDS METS & VINS

Parfait avec des plats raffinés et savoureux : ris de veau aux morilles, carré d'agneau aux cèpes, filet de canard aux cerises, joues de porc confites ou fromages légèrement affinés.

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