



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

Le vignoble de cette cuvée est situé dans la Vallée de l'Agly sur la commune de Tautavel. Berceau de l'humanité, Tautavel est l'un des hauts lieux de la Préhistoire avec pour célèbre ancêtre : l'Homme de Tautavel. La vallée de Tautavel se caractérise par des sols principalement calcaires ainsi que quelques zones de marnes schisteuses.

// CÉPAGES

Syrah, Grenache noir, Carignan.

// VINIFICATION

Les vendanges manuelles sont réalisées à maturité optimale de chaque cépage. Syrah et Grenache noir sont vinifiés en vinification traditionnelle. L'extraction se fait à basse température par des remontages doux et réguliers. La macération est longue pour extraire toute la quintessence du terroir.

// ÉLEVAGE

Ce vin est élevé en cuve quelques mois afin de lui conférer un bel équilibre en bouche.

// DÉGUSTATION

Belle robe grenat profond aux reflets bleutés. Le nez puissant et complexe dévoile des parfums de cerise, poivre, tapenade et d'eucalyptus. La bouche se montre ronde et veloutée dotée d'une belle fraîcheur et d'une finale longue et gourmande.

Il est prêt à boire mais pourra attendre 4 à 5 ans dans votre cave.

// ACCORDS METS & VINS

A Savourer sur des ris de veau aux morilles, un carré d'agneau aux cèpes, un filet de canard aux cerises, joues de porc confites ou des plateaux de fromages légèrement affinés.

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