

VIGNES
COOPÉRATIVES

VICA

TERRASSES D'AGLY

A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

R O U G E

Photo non contractuelle



// TERROIR

Avec ses schistes et marnes noires, ce terroir assure un bon drainage et apporte une minéralité distinctive. Il confère au vin des arômes de fruits noirs, une fraîcheur en bouche, et une belle structure, créant un équilibre entre puissance et finesse.

// CÉPAGE

Syrah, Grenache noir.

// VINIFICATION

Elle commence par un tri rigoureux des raisins et une macération longue pour extraire arômes et tanins. La fermentation à 23°C développe des arômes intenses de fruits noirs et d'épices, assurant au vin une belle fraîcheur, une ampleur en bouche, et une finale épicée.

// ÉLEVAGE

9 mois en cuve.

// DÉGUSTATION

Ce vin révèle une robe grenat et un nez marqué par le cassis, les fruits noirs et les épices. En bouche, le vin est ample avec une finale épicée et une belle fraîcheur, offrant un équilibre harmonieux et une texture séduisante.

// ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée s'accorde avec une côte de bœuf grillée, un cassoulet, ou de l'agneau aux herbes, complétant ses arômes épicés. Les fromages affinés, comme le comté, renforcent sa fraîcheur et sa structure.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir à 14°C.