

MOURVÈDRE
IGP CÔTES CATALANES

Quoi de plus naturel que de vouloir transmettre dans chaque bouteille la véritable saveur de nos cépages locaux si généreux. Savoir valoriser les qualités premières de nos vaillants raisins, c'est comme pour nos enfants: savoir aimer leurs qualités propres et différentes, qui les rendent uniques et attachants, comme nos cépages méridionaux!

CÉPAGE 100% Mourvèdre

TERROIR terres noires

PACKAGING "bourgogne tradition", bouchon Diam, carton de 6 bouteilles debout

PRODUCTION 3600 bouteilles/an

VIGNE jeunes de 5 ans, prometteuses!

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid.

Fermentation douce à 20° puis à chaud à 30°.

Macération de 3 à 5 semaines.

Mise en bouteille, entre mai et juin, suivant la récolte.

CLASSIFICATION

Puissant et viril,
racé et terrien.

Chaleureux

Vigoureux

Corsé



ACCORD METS & VINS

Tajine d'agneau aux pruneaux

Terrine de gibier

Salade de lentille & lard fermier

Fondant au chocolat