



ALTER 2020

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Des cépages Méditerranéens qui évoluent sur un terroir d'argiles rouges. Des argiles rouges qui régulent finement l'apport en eau à la vigne, offrant aux raisins une maturité plus tardive. Un vin tout en finesse et en concentration.

L'élégance des fruits rouges, des notes d'épices et de cuir, des tanins délicats, l'ensemble offre à ce vin un beau potentiel de garde.



Cépages

50% Syrah / 40% Mourvèdre / 10% Grenache

Terroir

Argiles rouges
Age des vignes : 50 ans
Rendement : 30 hl/ha

Vinification

Agriculture Bio et Biodynamique. La vendange est totalement égrappée avant l'encuvage. Fermentation alcoolique à 28°C avec extraction douce avec un remontage par jour. Macération de 4 à 6 semaines.

Degré d'alcool : 14% Alc/Vol.

Elevage

Elevage de 12 mois en cuve inox dont une faible partie élevée en barriques de 300 litres pour amener complexité et longueur.

Dégustation

S'ajoutent en bouche quelques notes de réglisse et de cuir associées à une belle trame tannique

Accords mets & vins

Viandes rouges grillées ou en sauce. A servir à 15°C.

Allergènes : contient des sulfites

 @MaisonCazes  /MaisonCazes  @Maison.Cazes

4, rue Francisco Ferrer, 66602 Rivesaltes - cazes-rivesaltes.com/