



SAMSO ROUGE 2023 IGP CÔTES CATALANES

Samsó (Cinsault), il semble que son origine soit la Provence, de là il a gagné le Languedoc et le Roussillon. Ses grappes aux grosses baies rondes, à la chair juteuse, d'une peau noir bleutée offre à cette cuvée mono-cépage finesse, souplesse et élégance



CÉPAGE(S)

100% Cinsault

VIGNOBLE

Vignoble à enherbement permanent, avec pâture de moutons et brebis pendant la période hivernale. Récolte à la seconde moitié de septembre.

TYPE DE SOL

Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Agriculture Bio et Biodynamie, une vigne plantée en 2010, conduite en non-taille. Vignoble à enherbement permanent, avec pâture de moutons et brebis pendant la période hivernale. Récolte à la seconde moitié de septembre. Egrappage total. Macération traditionnelle, sans levure, de 6 jours à basse température (entre 19 et 22°C). Pressurage avec intégration des presses. Fin de fermentation alcoolique en cuve avant soutirage puis fermentation malolactique.

ÉLEVAGE

Soutirage puis élevage de 3 mois en cuve inox à l'abri de l'oxygène. Filtration avant la mise en bouteille sous gaz inerte.

DÉGUSTATION

Une robe claire de couleur framboise. Le nez est sur la fraise des bois, un peu cuir et légèrement poivré. La bouche est souple et fraîche, sur des notes de cassis et griotte, de feuillage mouillé et d'épices chaudes. La finale est désaltérante et nette.

ACCORDS

Ce vin peut se servir légèrement frais, il se partage entre amis sur des tartares, des sèches à la planxa, des patatas bravas, des cannellonis de veau, des rillettes de sardines

LABELS ET CERTIFICATIONS

Bio, Biodynamie et sans sulfites.



Allergènes : contient des sulfites

[@MaisonCazes](#) [f/MaisonCazes](#) [@Maison.Cazes](#)

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