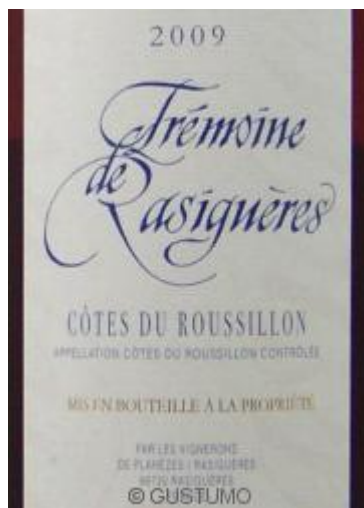


Rasiguères - Trémoine 2011 - AOC Côtes du Roussillon



Cuvée
Trémoine de Rasiguères
Appellation
Côtes du Roussillon
Millésime
2011

[Commandez en ligne](#)

Situé entre les Corbières et le Roussillon, les Fenouillèdes le village de RASIGUERES protégé par la tour de Trémoine, produit des vins respectueux de la tradition tout en utilisant des outils moderne. Les coteaux sont très pentus et interdisent toute mécanisation. Les vendanges sont manuelles et les sols arides ne permettent pas de produire plus d'une bouteille par cep.

Terroir

Arènes granitiques, sols profonds mieux protégés de la chaleur.

Cépages

syrah 75 %, grenache noir 15 %, carignan 10 %

Vinification

Les raisins, issus de vieilles vignes, sont cueillis à la main, après une sévère sélection. chaque cépage est vinifié séparément. Macération pelliculaires courte de 6 à 12 heures. Débourage 72 heures à 6°C. Fermentation thermo-régulée 14°C 3 à 4 semaines. Assemblage réalisé en fin d'automne.

Dégustation

Robe violine. Nez aux notes de petits fruits rouges mures et bonbons anglais. Attaque en bouche avec un jolie volume et caractère racé et vineux

Consommation

Viandes blanches, crustacés en sauce

Elevage

En cuve

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/474>