

## Les Vignerons de Tautavel Vingrau - Le Cirque rosé 2018 - IGP Côtes Catalanes



**Cuvée**  
Le Cirque  
**Appellation**  
IGP Côtes Catalanes  
**Millésime**  
2018

[Commandez en ligne](#)

Le vignoble des **Vignerons de Tautavel Vingrau** s'étend sur 980 hectares divisés en nombreuses petites parcelles principalement situées autour de Tautavel et Vingrau mais également sur les villages voisins de Maury, Opoul et Montner. En 1996, la qualité des vins de cette vallée a été reconnue par la création d'une nouvelle appellation avec nom de commune ? Côtes du Roussillon Villages **Tautavel**.

Les vins sont élaborés sur des sols argilo-calcaires et des marnes schisteuses, à très faible rendement. L'encépagement se compose de Carignan noir, de grenache noir, de Syrah et de Mourvèdre. Les parcelles à faible rendement, principalement travaillées à la main, produisent des vins puissants et très fruités avec des tanins souples et une élégante structure.

### **Terroir**

Argilo-calcaire

### **Cépages**

Grenache noir 50 %, Syrah 40 %, Grenache Gris 10 %

### **Vinification**

Macération de 3 heures, puis pressurage, vinification avec contrôle des températures.

### **Dégustation**

Belle robe rose pivoine à reflets perle. Nez fin et complexe, aux notes de framboises écrasées, de litchis, d'eau de rose et quelques notes crémeuses. Sa bouche est charnue et fraîche. Finale assez longue et savoureuse.

### **Consommation**

Apéritif, sushis aux crevettes, paëlla, rougets grillés au fenouil, salades d'été et charcuterie.

### **Elevage**

En cuve sur lies fines

### **Mot du caviste**

Un joli rosé d'été, à consommer en toutes occasions

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/909>