



# Deneufbourg



## IGP CÔTES CATALANES ROUGE

### CUVEE GAIA 2018

### SANS SULFITES AJOUTES



**Cépages** 100 % Marselan  
**Terroir** Sablo limono argileux dans la plaine du Haut Roussillon  
**Vignes** Viticulture Biologique



**Rendement** 50 Hl à l'hectare

**Vinification** Fermentation traditionnelle en cuve béton de 15 Jours avec remontage quotidien et maîtrise des températures.

**Elevage** 2 mois en cuve inox  
et la mise en bouteille novembre 2018.

**Stockage** En chai climatisé à 15 °C.

**Alcool** 13,5 °

**Dégustation** entre 13 et 14 ° C

**Accord Mets-Vins :** Les viandes puissantes, agneau, canard...  
Les fromages forts.

ARÔMES BIODIVINS  
38 C rue du Warchais  
6210 Villers-Perwin (Be)



0478/21 13 04  
info@aromesbiodivins.be  
jean@deneufbourg.eu