IGP CÔTES CATALANES ROUGE

OLYMPE

2015

Cépages	50 % Marselan et 50 % Syrah
Terroir	Sablo limono argileux dans la plaine du Haut Roussillon
Vignes	Viticulture Biologique
Rendement	40 Hl à l'hectare
Vinification	Fermentation traditionnelle en cuve béton de 10 à 14 Jours avec remontage quotidien et maîtrise des températures. Vinification séparée des 2 cépages.
Elevage	12 mois en cuve inox et la mise en bouteille en novembre 2016.
Stockage	En chai climatisé à 15 °C.
Alcool	14 °
Dégustation	entre 15 et 18 ° C

Accord Mets-Vins : Les rôtis, les plats en sauce, les plats mijotés…
Les gibiers à plumes…
Les fromages à pâtes molles.

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

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