



Deneufbourg



IGP CÔTES CATALANES ROUGE

ONLY MARSELAN

2015



Cépages 100 % Marselan d'une seule parcelle
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 10 à 14 Jours avec remontage quotidien et maîtrise des températures.

Elevage 7 mois en cuve inox
et la mise en bouteille fin juillet 2016.

Stockage En chai climatisé à 15 °C.

Alcool 14 °

Dégustation entre 13 et 14 ° C

Accord Mets-Vins : Les viandes, bœuf, agneau, canard, gibier à plumes...
Les fromages forts.

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



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