

3 SOURCES

2019



CÉPAGE & DEGRÉ - 100 % SYRAH - 13 % VOL.

APPELLATION - IGP CÔTES CATALANES ROUGE

MILLÉSIME - 2019

RENDEMENT & SOL - 40 HL/HA - TERRES ARGILO-CAILLOUTEUSES

LABEL - LABEL BIO - AB ECOCERT

VINIFICATION - LES RAISINS, RÉCOLTÉS À LA FRAÎCHEUR MATINALE, SONT TRIÉS MANUELLEMENT PUIS ENCUVÉS, S'EN SUIT UNE TRÈS COURTE MACÉRATION AFIN D'EN EXTRAIRE LE FRUIT. CE CONTACT PEU PROLONGÉ AVEC LA PEAU LUI CONFÈRE DES TANINS TRÈS FINS ET SA COULEUR TRÈS CLAIR.

OEIL - ROBE TRÈS CLAIR ROUGE RUBI.

NEZ - DOMINÉ PAR LES FRUITS ROUGES (FRAMBOISE, FRAISE, CERISE).

BOUCHE - IL S'EXPRIME PAR DES ÉPICES DOUCES ET FRUITS ROUGES. ON APPRÉCIE SON EXTRÊME FINESSE ET SA RONDEUR. UN VIN JEUNE, À DÉGUSTER LÉGÈREMENT FRAIS.

ACCORD METS & VINS - IL FERA PLAISIR AUX AMATEURS DE VINS ROUGE LÉGERS, ET S'ACCORDERA TRÈS BIEN AVEC LES ÉPICES DOUCES D'UNE PASTILLA DE PIGEON OU UN TAJINE AUX PRUNEAUX. À SERVIR LÉGÈREMENT FRAIS. T° DE SERVICE 11-12 °C

GARDE : IL SE DÉGUSTE TRÈS BIEN MAINTENANT, MAIS PEUT SE GARDER ENTRE 2 ET 5 ANS.

