

## CHIMÈRES ROUGE



Il Chimères Rouge è un vino rosso intenso e complesso, prodotto con uve Grenache Noir, Syrah e Carignan provenienti da vecchie viti di oltre 50 anni situate nella valle dell'Agly, vicino al villaggio di Maury.

Nel cuore del Roussillon e dei suoi paesaggi di gariga, le vigne sono allevate non lontano dalla cittadella catara di Quéribus, a 20 km dalla costa mediterranea.

Le viti crescono su suoli di scisti neri e marne schistose, conferendo al vino una struttura e una profondità notevoli

La raccolta è manuale in piccole cassette, cernita selettiva in vigna al momento della raccolta e seconda cernita al ricevimento dell'uva in cantina.

Fermentazione controllata tra 20 e 23°C massimo.

Macerazione di 4 settimane con frequenti rimontaggi e follature.

Invecchiamento in botti nuove del 60% del vino per 6 mesi.

Note di degustazione: Si presenta con un colore rosso scuro dai riflessi violacei.

Al naso, aromi di frutti di bosco rossi maturi, liquirizia, tapenade e cuoio, arricchiti da note affumicate.

In bocca, è ampio e complesso, con note di frutta secca e tannini nobili, sostenuti da un leggero invecchiamento in legno

Abbinamenti consigliati: Ideale con petto di anatra alla griglia, entrecôte, carré d'agnello, manzo alla borgogna, formaggi stagionati.

Gradazione alcolica 15% Vol.