CÔTES DU ROUSSILLON
CUVÉE CHEVALIÈRE DU CLOS

Classificazione: Côtes du Roussillon I.G.P.

Zona di Produzione: Les Aspres (Languedoc-Roussillon)

Uve: 50% Syrah – 35% Grenache noir – 15% Carignano

Età delle viti: 25 anni

Resa per Ettaro: 45 Hl.

Caratteristiche del Terreno: Argilla silicea, pietraia del quaternario.

Vendemmia: Manuale con selezione dei grappoli.

Vinificazione: Diraspatura e pressatura soffice, macerazione delle tipologie di vitigni separata.
Rigoroso controllo della temperatura a 26-27°.
Assemblaggio dei vini dopo 12 giorni, quindi fermentazione malolattica.

Invecchiamento di 36 mesi in botte

Affinamento: In bottiglia in cantina a 16° C.

Note di Degustazione: Vino di un un bel colore granato con riflessi rosso mattone.
Al naso è piccante, legnoso con note di sottobosco.
L'approccio in bocca è vivace, liquirizia, dai tannini fermi per un vino equilibrato che evolve in frutta e note di legno.

Gradazione Alcolica: 13,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 16° C.

Abbinamenti: Piatti di carni arrosto o in salsa, selvaggina.