



LA DIFFÉRENCE  
CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES  
TAUTAVEL



Appellation : Côtes du Roussillon Villages « TAUTAVEL »

Sols : Argilo calcaire

Cépages : 60% Syrah, 25% Carignan, 13% Grenache, 2% Mourvèdre

Densité : 4 000 pied / ha

Rendement : 25 hl/ha

Age moyen des vignes : 15 ans pour les Syrah / 40 ans pour les Grenaches et Carignan

Vendanges manuelles

Vinification et élevage en barriques neuves

Degrés alcoolique : 14,5%

Dégustation : La robe est d'un rouge sombre, presque noire. Le premier nez est très aromatique avec des senteurs de petits fruits rouges (cassis et airelles) évoluant vers des parfums de sous-bois.

Après quelques minutes d'aération, apparaissent alors des arômes de grillé, le nez devient vanille avec des notes de chocolat.

En bouche, il est ample et puissant, les tanins sont présents mais s'équilibrent au bout de quelques secondes.

L'assemblage des différents cépage fait merveille, unique et complémentaire.

Ce n'est plus une simple dégustation, cela devient magique, tantôt puissant et rugueux, il se transforme et devient nectar.

Température de service : 14° - 16°

Accord mets & vins : lièvre à la royale, carré d'agneau

Potentiel de garde : 10 ans