

LE VENT DES BORDES

Millésime 2018

AOP Côtes du Roussillon Villages Lesquerde



Le terroir : Arènes granitiques . Parcelle située sur le lieu dit les Bordes de L'étang à 350 m d'altitude

Cépages : 80 % syrah, 20% Grenache

Les rendements : 20hl/ha

Vinification et élevage : Macération de 2 jours , décuvage et fermentation en phase liquide en demi muids. Levures indigènes. . Mise en bouteille à la cave par gravité. Sulfites compris entre 15 et 20 mg/l

Sucre résiduel : <1 g/l

Alcool: 12.%/vol

Température de service : entre 12 et 16 degré

Dégustation : finesse et fraîcheur caractérise cette cuvée avec une pointe acidulée pour titiller les papilles

Conditionnement: Carton 6 ou 12 blles

Bouteilles : Bourgogne tradition cannelle