

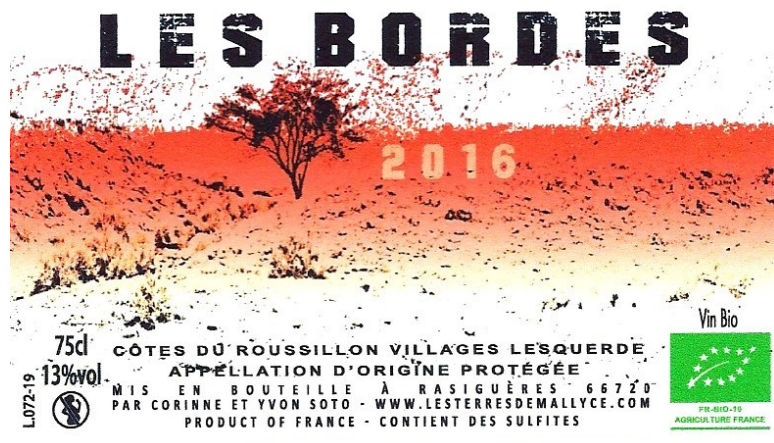
# LES BORDES

Millésime 2016

AOP Côtes du Roussillon Villages Lesquerdes



les terres de mallyce



**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 :** Les cépages sont vinifiés séparément, fermentation traditionnelle, peu de macération et d'extraction afin de privilégier le fruité et des tanins très souples. Levures indigènes. Elevage de deux ans en cuve. Mise en bouteille à la cave par gravité.

Sucre résiduel : < 1g/l

Alcool: 12,8%/vol

**Température de service** 16°/ 18°

**Dégustation :** Cuvée sur le fruit, note de groseille, finesse et fraîcheur caractérise cette cuvée .

Conditionnement: Carton 6 ou 12 blles existe en magnum

Bouteilles : Bourgogne tradition cannelle 75cl / magnum