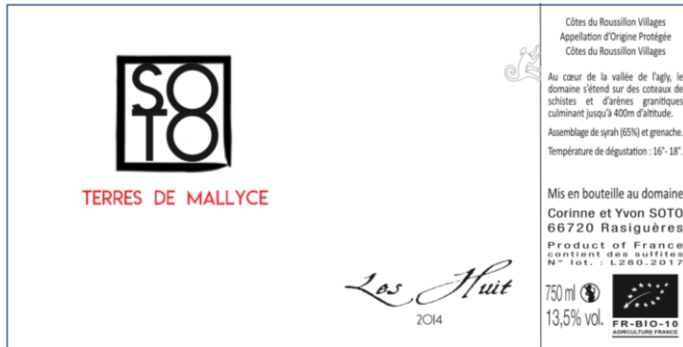


LES HUIT

Millésime 2015
AOP Côtes du Roussillon Villages



Cépages : 65 % syrah, 35 % de grenache

Le terroir : Grenache et syrah sont plantées sur des coteaux de schiste sur des parcelles jusqu'à 400m d'altitude.

Les rendements : 20hl/ha

Vinification et élevage : Les cépages sont vinifiés séparément, fermentation traditionnelle, macération 3 semaines pour la syrah, 4 semaines pour le grenache, levures indigènes. Elevage de deux ans en cuve. Mise en bouteille à la cave par gravité. Sucre résiduel : 1.9 g/l

Alcool: 13.5%/vol

Température de service 16°/ 18°

Dégustation : Robe concentrée, grenat. Nez cassis framboise, arrière-plan épicé et condiment, touche minérale, longueur en bouche et belle vivacité.

Conditionnement:

Bouteilles Bourgogne tradition cannelle 0.75cl et magnum

Carton 6 blles / 12 bouteilles