

# Ets Lucien Vuylsteke Sprl

Vins Fins et Spiritueux - Liquoristerie artisanale



## Côtes du Roussillon Villages

Rouge 2012

- Vendanges : vendangé le 18 septembre 2012 à la main en petites caissettes. Les raisins ont été ensuite mis au froid pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes.
- Cépages : 40 % Grenache Noir, 60 % de Mourvèdre.
- Rendement : 20 hl/ha
- Terroir : terroir de schistes.
- Vinification : égrappage et foulage des raisins. Macération pré-fermentaire de 24 heures. Pigeage léger pendant la fermentation avec un remontage. Fermentation malolactique en cuve et pour une partie en barriques.
- Elevage : 20 % du vin a été élevé pendant 6 mois en barriques de chêne français de 1 vin.

Notes de dégustation : robe sombre et profonde aux reflets grenat. Le nez est expressif sur des notes de fruits rouges très mûrs (fraise, bigarreau) avec de subtiles notes épicées et une touche de violette. La bouche est ample et généreuse avec un tannin très enrobé, du fruit et une jolie finale sur la figue.

- Conseils de dégustation : nous vous conseillons de déguster ce vin à 18° C. Il se mariera parfaitement avec du gibier, des viandes rouges grillées, et des fromages à pâte persillée.