

Cuvée CONSTANCE ROUGE **AOP Côtes du Roussillon Villages**

Cépages : 50 % Grenache Noir, 30 % Syrah, 20 % Carignan.

Age des vignes : De 4 à 40 ans.

Sol : Schistes.

Rendement : 30 hl/ha.

Vendange : Manuelle, la sélection des baies est effectuée dans le vignoble et à la cave sur une table de tri.

Vinification : Traditionnelle.

Elevage : 16 mois en cuve béton.

Descriptif : Vin de terroir gourmand qui séduit par sa qualité régulière et son rapport qualité/prix.

Le style est intense et profond avec des notes de fruits noirs et réglisse. Toutes les parcelles sont vendangées à la main ; le tri des baies à la vigne et à la cave est primordial pour cette cuvée afin d'obtenir un équilibre entre fruit, acidité et tanins.

Accords mets et vins : Elle accompagnera vos repas de tous les jours, charcuteries, viandes grillées et fromages. Servir à 15 °C.

Vieillessement : A boire maintenant ou à garder 2 ans.

Notation : Millésime 2016 : Wine Advocate : 91-93 points

Mélange de 50% de grenache, de 30% de syrah et de 20% de carignan élevé exclusivement dans du béton, la Cuvée Constance 2016 a l'air d'être une beauté. C'est presque floral, plein de cerises et de framboises. Corsé, souple et crémeux en bouche, c'est un joli corps mûr et sexy qui se prolonge délicieusement en finale. Joe Czerwinski – Wine Advocate.

