

CUVÉE

Rouge

GRATALLOUPS 2020

Cuvée d'une grande finesse très concentrée au nez sur des notes de fruits frais et de tabac blond. En bouche, on découvre des tannins très soyeux, un vin juteux avec une belle rondeur et très bien balancé. Excellent potentiel de garde. À ouvrir sur une poêlée de champignons en bonne compagnie.

CÉPAGE	syrah
TERROIR	vignes situées à Banyuls sur mer
MODE DE CULTURE	en conversion biologique
VINIFICATION	vendange entière foulée aux pieds en barriques / macération de deux semaines / assemblage des jus de goutte et jus de presse / non filtré / non collé / ajout de 20 mg de sulfite à la mise en bouteille
VIEILLISSEMENT	18 mois en barriques bordelaise de 225 litres



MAS GUÀLLAR

ARTISANS: CAMILLE OPAZO