

CUVÉE

GRATALLOUPS

2021

Rouge

VIN DE FRANCE

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 équilibré. Excellent potentiel de garde. À ouvrir sur une poêlée de champignons en bonne compagnie.

CÉPAGE	syrah
TERROIR	vignes de 40 ans situées à Banyuls sur mer sur sol de schistes
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	24 mois en barriques bordelaise de 225 litres



MAS GUÀLLAR

ARTISANS: CAMILLE OPAZO