

IGP COTES CATALANES

CHATEAU DES HOSPICES

Rouge « Caractere »



Cette cuvée est issue d'une parcelle de Marselan située sur un sol argilocalcaire.

Vinifier : Toutes les vendanges sont effectuées manuellement, les grappes sont encuvés égrappées dans une atmosphère saturée en gaz carbonique. Les décisions d'écoulage sont prises au travers de dégustations régulières. Les fins de fermentation se font à basse température afin de renforcer le côté fruité des vins.

Déguster : Une robe grenat vif au rouge profond. Un nez de fruits rouges mûrs, confiturés, autour d'une note de réglisse, avec une touche d'épices douces. Une attaque ronde et bien équilibrée, des tanins enrobés et encore jeunes ainsi quelques notes de torréfaction en finale.

Conseil : Cette cuvée agrémentera viandes grillées, civets et fromages. Evolution favorable pendant 3 à 4 ans conservé dans une bonne cave.

A servir autour de 17/18°C