

# AOP COTES DU ROUSSILLON

## CHATEAU DES HOSPICES Rouge « Grande Terre »



Cette cuvée est issue d'un assemblage de Syrah, Carignan et Grenache noir, avec une grande proportion de syrah. Les parcelles de Carignan et de Grenache noir sont issues d'une sélection de vieilles vignes positionnées sur nos meilleurs terroirs.

**Vinifier :** Toutes les vendanges sont effectuées manuellement, les grappes de syrah et de carignan sont encuvées entières dans une atmosphère saturée en gaz carbonique. La vendange de grenache noir a été égrappée. 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. Ce vin subira un élevage en barriques d'un an afin d'obtenir des tanins souples et une structure idéale.

**Déguster :** Belle robe grenat vif aux nuances pourpres. Le nez est complexe, de belle intensité, avec des notes de fruits rouges confiturés, mêlées de réglisse et de violette. Friand en bouche, l'attaque est ronde et bien équilibrée, le tanin velouté et la finale torréfiée.

**Conseil :** Ce vin accompagnera parfaitement les viandes grillées ou en sauce, les civets et fromages.

**A servir autour de 17°C**