



MAS LLOSSANES

AU DOLMEN

2018

AOP Côtes du Roussillon

Belle couleur grenat brillante.

Le nez est très expressif sur des arômes de cerise puis nous mène sur de délicates notes de violette et d'épices. Le caractère poivré de la bouche est adouci par une agréable texture veloutée. La dégustation se termine par une finale fraîche et juteuse.

Température de service : 16 - 18°c

CÉPAGES

Carignan (51%), Grenache (27%) et Syrah (22%). Vignes de 25 à 75 ans.

VIGNOBLE

3^{ème} année de conversion à l'agriculture biologique et biodynamique.

Terroir d'arènes granitiques situé sur les communes de Tarerach et d'Arboussols. Altitude autour de 650 mètres.

VENDANGE

Exclusivement manuelle, du 20 Septembre au 15 Octobre 2018.

VINIFICATION

Après deux à trois jours de macération à froid suivent 2 semaines de fermentation spontanée avec levures indigènes. L'extraction de la matière colorante et des tanins est gérée par des remontages délicats. La macération pelliculaire dure entre 3 et 4 semaines. Après soutirage le vin de chaque lot et chaque cépage sera élevé séparément des autres en cuve. L'assemblage et la mise en bouteille se font après 18 mois d'élevage.

ALCOOL

14% vol

PRODUCTION

14.000 bouteilles

200 magnums

