



Consolation

WILD BOAR

S Y R A H

IGP CÔTES CATALANE



Alc by vol: 14%

CÉPAGES / GRAPE VARIETIES

100% Syrah

TERROIR

Quartz, granit

VENDANGE/ HARVEST

Manuelle/ by Hand

RENDEMENT/YIELD

30 hl/hectare

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Effeuvillage et éclaircissage à véraison. Tables de tri. 100% éraflé. Vinification à 28 °C avec remontages à l'air. Élevage en barrique de 400l.

WINE MAKING & AGEING

Leaf and bunch thinning at veraison. Hand and optic sorting, then fermentation at 28C with aerated pumpovers. Aged in 400l casks (1yo) for 10 months

ACCORDS METS & VIN

Viande mûré, gibier en daube et civet de sanglier bien sur

FOOD & WINE

Aged meats and game stews and wild boar stew