

TERRIMBO



TERRIMBO ROUGE

AOP COLLIOURE



Alc by vol: 14%

CÉPAGES/ GRAPE VARIETIES

Grenache Noir 50%, Syrah 50%

TERROIR

Schistes

VENDANGE/ HARVEST

Manuelle/ByHand

RENDEMENT/YIELD

26 hl/hectare

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Raisins égrappés et triés. Macération préfermentaire, puis fermentation (sans levurage) à 28°C et élevage en barrique pendant un an.

WINE MAKING & MATURING

Grapes are destemmed and sorted. Grapes are chilled to provide a cold soak before fermentation at 28C. Ageing in barrels for one year.

ACCORDS METS/VIN

Gigot d'Agneau roti aux herbes, pot au feu, chevreuil.

FOOD AND WINE MATCHING

Rich stews and casseroles, roast leg of lamb with herbs, haunch of venison.

TERRIMBO

3 rue Alphonse Daudet - 66650 Banyuls sur Mer

Tél : 06 86 81 71 32

philippe@coumedelmas.com - www.terrimbo.com