

Mas Cristine

LE GRILL ROUGE

Côtes du Roussillon



Alc by vol: 13.5%

CÉPAGES / GRAPE VARIETIES

Grenache Noir 70%, Syrah 30%

TERROIR

Quartz / schistes

VENDANGE / HARVEST

Manuelle / By hand

RENDEMENT / YIELD

40 hl/hectare

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Eraflé et trié, vinifié en cuve inox. Macération de 6 jours, fermentation à froid et mise en bouteille précoce.

WINE MAKING & MATURING

Destemmed and sorted, vinified in stainless steel vats. Maceration for 6 days, cold fermentation and early bottling.

ACCORDS METS/ VINS

Apéritif, tapas, pan tomate, salades, BBQ, charcuterie.

FOOD AND WINE MATCHING

Aperitif, tapas, pan tomate, salads, BBQ, delicatessen.