



<b>Appellation</b>	<b>CÔTES DU ROUSSILLON</b>
<b>Cuvée</b>	<b>K'TALENT</b>
<b>Terroir</b>	Argilo calcaire et marnes de Maury
<b>Cépages</b>	100 % Grenache
<b>Age moyen</b>	35 ans
<b>Densité</b>	4500 pieds / hectare
<b>Rendement</b>	30 hl/ha
<b>Production</b>	10 000 bouteilles
<b>Vendanges</b>	Manuelles en comportes de 90 litres
<b>Élevage</b>	en cuves inox jusqu'en février puis 6 mois élevage en barriques d'1 et 2 vins.
<b>Commentaires de dégustation</b>	<p><b>Focus sur la vallée de l'Agly :</b></p> <p>Voici un vin qui ne peut renier ses origines! <b>K'Talent</b> est issu d'une sélection parcelles de Grenache Noir en appellation Côtes du Roussillon.</p> <p>Nez typé de petits fruits rouges acidulés et de notes légèrement fumées.</p> <p>La bouche est ample et soyeuse, tanins souples se terminant sur une belle fraîcheur et aux notes légères de cacao et d'épices.</p>

Mélanie Bonville - Port : 06 80 15 42 14

Info-maskarolina@orange.fr - www.mas-karolina.com

SAS Terres de Cépages - 22 route de Lesquerde - 66220 Saint-Paul de Fenouillet