

Malis Rouge 2022

Côtes du Roussillon Appellation d'Origine Protégée



Terroir

Le vignoble de moyenne altitude se situe au nord-est du département des Pyrénées-Orientales, sur la rive gauche de la vallée de l'Agly près du petit village de Baixas. Sol : calcaire - schistes.



Cépages

Grenache Noir : 40 %

Syrah : 40 %

Mourvèdre : 15 %

Carignan : 5 %



Vinification & Élevage

La vendange en bon état sanitaire est égrappée et foulée. Macération traditionnelle de 12 jours avec remontages journaliers pour le Grenache Noir, le Mourvèdre et la Syrah. Le Carignan a été vinifié en macération carbonique. En cuve ouillée jusqu'à la mise en bouteilles en mars 2023.



Dégustation

Robe : Moyennement intense de couleur rouge cerise.

Nez : Intense de fruits rouges compotés (fraise, griotte, framboise) avec des notes de réglisse et de poivre gris.

Bouche : Ronde et souple à la fois mettant avant toute la gourmandise des fruits rouges.



Alliances Gastronomiques

A servir avec des viandes grillées ou rôties plus particulièrement avec un magret de canard.

Température de service entre 15°C et 16°C.



Valeurs Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	0,9901
Alcool acquis %vol	14°50
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,35
pH	3,64
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	2,80
Acide acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,37
SO ₂ Total en mg/l	85
SO ₂ libre en mg/l	34

* analyses réalisées en mars 2023