

Cuvée Malis

Côtes du Roussillon Rouge 2020 Appellation d'Origine Contrôlée

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

Syrah.....	40 %
Grenache noir.....	30 %
Mourvèdre.....	20 %
Carignan.....	10 %

Vinification

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.

Élevage

En cuve ouillée jusqu'à la mise en bouteilles en Mars 2021.

Dégustation

Robe Moyennement soutenue, rouge cerise.
 Nez..... Intense de fruits rouges bien mûrs (fraise, cerise)
 avec des note sde cassis et de poivre blanc.
 Bouche Attaque souple et élégante, tanins fins et enrobés.
 La bouche est suave, ronde et gourmande mettant
 en avant les fruits rouges.

Alliances Gastronomiques

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

Température de service entre 15 et 16°C.



Normes Analytiques*	
Facteurs	valeur
Density g/cm ³	0,9905
Alcohol %vol	13°95
Total Alcohol % vol	
Residual sugar in g/l	1,07
pH	3,61
Total acidity in g/l SO4 H2	3,40
Volatile acidity in g/l SO4 H2	0,50
Total SO2 in mg/l	< 150

* analysis dates Mars 2021