

## RELIEFS

IGP Côtes Catalanes rouge

Millésime 2017

**Cépages** : Carignan complanté avec environ 5% de cépages blancs

**Terroir** : sols superficiels de schistes anciens issus de la compression d'argiles pures, riches en silice. Versant Nord de Força Réal, village de Montner, Pyrénées-Orientales.

**Age des vignes** : de 60 à 100 ans.

**Viticulture** : biodynamie (Biodyvin).

**Rendement** : 17 hl/ha.

**Récolte** : manuelle en caisses de 20 kg, mi-septembre 2017.

**Vinification** : grains entiers et grappes entières, levures indigènes, fermentation en cuves béton.

**Elevage** : élevage en foudre et cuve béton pendant 9 mois, puis 9 mois en bouteille.

**Mise en bouteille** : janvier 2019.

**Service** : issu de vieilles vignes, ce vin gagne à être carafé pour s'épanouir, dans les premières années de bouteille.

**Accords** : beaux accords avec le canard, l'agneau confit façon 7 heures ou façon tajine.

**Garde** : 20 ans.