

Cuvée d'Ava 2018

AOP Côtes du Roussillon - BIO - 14°



Terroir

Argilo-calcaires, terrasses caillouteuses, schistes

Cépages

50% Syrah, 35% Grenache noir, 15% Mourvèdre

Vinification

Fermentation avec maîtrise des températures, macération de 3 semaines, élevage en cuve béton 10 mois, légère filtration à la mise.

Oeil

Robe pourpre aux nuances violines.

Nez

Premier nez porté par des arômes de fruits rouges mûrs qui laisse la place à la violette et à des notes de réglisse.

Bouche

L'attaque est franche et ronde avec une structure tannique charpentée, laissant une belle fraîcheur en final. Des notes de fruits rouges accompagnées de violette laissant une finale réglissée.

Accords mets & vins

Souris d'agneau, quasi de veau, ragoût, viandes grillées et en sauces.

T° de service : entre 16-17°C

Durée de garde : 5 à 7 ans

