



Clos Cérianne

## ÁNFORA ROUGE

AOP Côtes du Roussillon

*« Fille de vigneron depuis plus de 6 générations, j'ai vinifié pour vous, en AMPHORES, nos vieilles vignes afin de valoriser au mieux le travail de mes ancêtres. »*

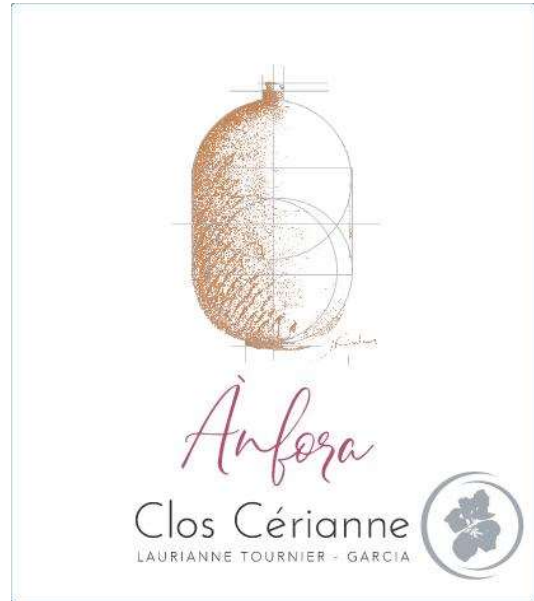
### CEPAGES

Mourvèdre, Syrah, Grenache noir et Carignan noir.

### TERROIR

Au cœur du terroir des Aspres.

Sols Argilo-calcaire, territoire aride avec des ressources hydrique en profondeur.



### VINIFICATION

Raisins récoltés à la main dans des caissettes. Un tri est effectué à la vigne et à l'égrappage. Pré-fermentaire à froid à 10°C afin de conserver les arômes. Fermentation à température régulée 24°C.

Vinification en Amphores de 500 litres.

### PRODUCTION ANNUELLE

3000 bouteilles.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Robe grenat. Le nez évoque des notes de pain grillé mêlées à des notes de petits fruits rouges frais : framboise, fraise.

### ACCORD METS ET VIN :

Grillades, plats épicés, fromages à pâte dure avec du caractère.