



Clos Cérianne

SECRET PARTAGÉ

AOP Côtes du Roussillon

« Afin de vous transmettre au mieux le savoir-faire de mes ancêtres, j'ai élaboré pour vous un vin subtil, issu de nos vieilles vignes, qui vous plongera dans les essences même de mon héritage. »

CEPAGES

Mourvèdre, Syrah et Grenache 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.

PRODUCTION ANNUELLE

1500 bouteilles.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe profonde grenat soutenue.

Jolies notes de fruits noirs confiturés, d'épices et de café torréfié.

ACCORD METS ET VIN :

Viande en sauce, gibier. Et le chocolat !

