



L'Envie

Appellation : AOC Côtes du Roussillon rouge

Terroir : Schistes noirs.

Cépages : 40%Grenache noir, 40%Syrah, 10%Mourvèdre, 10%Carignan.
Age moyen des vignes 37 ans

Vinification :

Vendange manuelle.

Egrappage total

Vinification séparée de chacun des cépages.

Cuaison de 15 jours avec pigeage et remontage.

Les températures de fermentation sont contrôlées pour conserver les arômes et maîtriser l'extraction.

Décuvage et pressurage avec séparation des jus de coule et de presse.

Fermentation malolactique et élevage en cuves.

Assemblage réalisé après huit mois.

Mise en bouteille au domaine.