

DOMAINE
MAS CREMAT



Les Juliettes

Appellation : AOC Côtes du Roussillon
Villages rouge

Terroir : Argilo calcaire

Cépages : 60% Grenache 40% Carignan.
Age moyen des vignes 70 ans

Vinification :

Vendange manuelle.

Egrappage total

Vinification ensemble 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 moitié en œuf béton et fût de 300 litres.

Assemblage réalisé après 10 mois d'élevage

Mise en bouteille au domaine.