



RANCIO SEC

Cuvée Taillefer

Cépages :

Grenache noir, grenache gris

Terroir :

Entre mer et montagne, vignes en terrasses, schiste du cambrien, climat méditerranéen très sec

Vinification :

Vendange en sur-maturité
Egrappage, foulage
Courte macération de 3 jours
Fermentation contrôlée à 28°.

Rendement : 25 hl/ha

Degré : 16.5 %

Sucres résiduels : 2.3 g/l

Elevage :

En demi-muids de chêne durant de longues années.

Dégustation :

Servir à 18°

Vin de cuisine exceptionnel parfait pour préparer un civet de sanglier, langouste...

A déguster sur les anchois au sel de Collioure.

Explose sur un fromage bleu (Roquefort).

