

LOU GAVATX 2015



Millésime	2015
Couleur	rouge intense
Cépage	100% Carignan VV
Degré	13,5% vol.
Appellation	Côtes Catalanes

Région	Roussillon - Fenouillèdes
Type de sol	Argileux-Schisteux St Paul de Fenouillet
Altitude moyenne	250 mètres
rendement	30 HL/Ha
Age moyen des vignes	40 à 90 ans

Mode de vendange	manuelle
Fermentation et élevage	en cuve
Durée	8 mois
Particularités propres	préfermentation à froid
Mode de culture	raisonnée

Mise en bouteille	75 cl
Type	bourguignonne
Cartons	de 12 bouteilles (debout)
Palettisation	840 bouteilles par palette
Code Barre Carton	3760064550 75 6

Accords	Saucisse, boudin grillé: Tout est bon dans le cochon
Conseils de dégustation	température idéale : 18° C
Garde	10 ans

Lou Gavatx

IGP - CÔTES CATALANES

Rouge 2015 - Red Wine

100% CARIGNAN VIEILLES VIGNES

Issu des très vieilles vignes de Carignan du domaine, sur le terroir granitique et d'altitude de Montalba ce vin, rond, frais, fruité, vous fera apprécier l'une des nombreuses facettes du Fenouillèdes.

Vin fin, très épicé en nez (poivre gris) aux notes minérales et salines qui accompagne un coulis de fruits rouges.

Bouche gouleyante tout en douceur et rondeur, fraîche et délicate, le grain de tannin est velouté, la finale soyeuse.

A réserver aux rencontres conviviales entre amis, barbecue, pique nique mais aussi apéritif, fin de journées, sur des tapas, grillades, salades composées, burger...

PRODUCT OF FRANCE

Bottled by: Jean Pla - 66220 St-Paul de Fenouillet - France

Contient des sulfites/Contains sulfites/Inneholder sulfitter/Bevat sulfieten/Enthält Sulfite.

13,5% alc. vol. 750 ml.

* Sud de France



3 760064 553634