

Pierre
Pelou

Tramontane 2021

Ma naissance

Je suis apparu entre début et mi-septembre sur des Argilo-Calcaires expositions Sud-Ouest pour mes syrah et Sud-Est en pour mes Carignans et Grenaches tous vendangés manuellement. Après égrappage, les vinifications à température régulée se sont accompagnées de légers remontages pendant 20 jours. Au printemps suivant, après fermentation malo-lactique, j'ai été assemblé pour un élevage en cuve d'encore un an avant ma mise en bouteilles.

Caractéristiques

Appellation : Côtes du Roussillon Villages Tautavel
Cuvée : Tramontane
Millésime : 2021
Degré : 14,5°
Type : Vin Rouge Tranquille
Cépages : 60 % grenache noir
30 % syrah
10 % carignan

Conseils de dégustation

Attaque franche, suivie d'une belle expression de fruits rouges, une bonne persistance aromatique.
Accompagnement: charcuterie grillades, freginat de Baixas.



Pierre
Pelou

Artisan Vigneron
à Tautavel

www.pelou.eu

Privilège
Grenache Gris
Argilo-calcaires
Maccabeu
Muscat
Vallée de l'Agly
Prestige
Elixsyr
Terroir
Mon Blanc
Grenache Noir
Roxane
Ambre
Grenache Blanc
Tramontane
Muté sur Grains
Schistes
Syrah
Carignan