



Elixsyr 2021

Naissance

C'est au pied des falaises de Quéribus sur des marnes Noires Shisteuses que j'ai reçu à la mi septembre mes premiers coupas de sécateurs. Mes cépages Syrah et Grenache ont été ramenés en cave pour un égrappage et de légers remontages réguliers durant 25 jours sous température régulée. J'ai ensuite fait ma fermentation Malo-Lactique au cours d'un élevage en cuve béton avant mise en bouteilles.



Caractéristiques

Appellation : Cotes du Roussillon Villages Tautavel
Cuvée: Elixsyr
Millésime : 2021
Type : vin rouge tranquille
Exposition : Sud-est
Cépages : 70% Syrah
 30% Grenache noir

Conseils de dégustation

Robe pourpre profond et violacée, limpide, joli gras. Nez de fruits noirs confits au sirop, puis des notes de fèves de cacao et de réglisse se mêlent discrètement. Belle attaque en bouche, bel équilibre. Arômes de pruneau et de marc de café ou les tanins bien présents se font élégants. Belle longueur.



Artisan Vigneron
à Tautavel

www.pelou.eu

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

