

Pierre
Pelou

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.



Pierre
Pelou

Artisan Vigneron
à Tautavel

www.pelou.eu

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

