

# AOP Côtes du Roussillon

Rouge  
2021

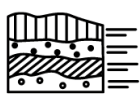
DOMAINE D'ANSIGNAN



12,5 % alc/vol



Carignan / Grenache Noir / Syrah



Granite d'Ansignan.

Coteaux contournant une arête granitique de 200m de Large et 200m de longueur. Exposition principale sud. Sols granitique, Altitude de 370m à 400m, pente entre 6 et 10%.



Conduite de la vigne : Vignes non irriguées

Taille : GOBELET pour le Carignan et le Grenache / GUYOT pour la Syrah



Mode de vinification: Toute la récolte est manuelle. Nous récoltons entre 4000kg et 5000kg par Jour qui sont directement trié à la vigne pour éviter tous contacts entre raisins sains et autres. Les raisins sont transportés à la cave dès que la Récolte est faite en benne de 2000kg pour ne pas les abimer.

Les Carignan sont vinifiés 100% en vendange entière.

Les raisins de Syrah et grenache sont égrappés.

Fermentation alcoolique avec extraction par remontage, Un remontage par jour pour mouiller les grappes entières.

Assemblage coule et presse.

Vinifié sans sulfites ajoutés.

Elevage : En cuve béton avec le minimum de lies.



La robe est cerise.

Le nez est frais de petits fruits rouges

La bouche est fraîche aux tanins fins.