

cuvée: **EXTRAIT**

Le Mourvèdre centenaire du Calada, vin d'expression authentique et rustique qui traversera les décennies.

Terroir : Galets roulés (lieu-dit : Le Calada)

Age du vignoble : 100 ans

Cépages : Mourvèdre 85% Grenache 15%

Vinification : Vendanges éraflées et légèrement foulées
Macération de 3 semaines dans une cuve pyramidale.

Elevage : 24 mois minimum dans un cigare en chêne français
de 320 litres.

Dégustation : vin d'un rouge profond, un nez de fruit noirs,
rouges et de zan très profond d'une rare complexité
Bouche puissante, charnue, concentrée, des tanins très denses et
très fins.

Temperature de service: 16°C -18°C

Mets : pigeon rôti, filet d'agneau, magret de canard laqué
au marsala accompagné de cèpes, fromage de brebis...

Garde : 15-20 ans

