



marc.lore@vieuxsolitaire.com  
Tel. : +33 (0)6 35 30 87 31

## AOP Côtes du Roussillon “Terra NexXus” 2016 Bio rouge

Avec des arômes de mûre, réglisse et poivre blanc, ce vin se distingue par sa complexité aromatique et la finesse de ses tanins.

Plus qu'un équilibre entre 3 cépages : Grenache noir, Carignan et Syrah, ce vin rouge allie puissance mais aussi élégance aromatique.

Il se marie avec les viandes grillées, les curry de porc, les nems, le gibier, sans oublier un bon gigot d'agneau rôti au four...



- Syrah, Grenache noir et Carignan
- 14% volume
- Labellisé Bio Ecocert
- Sols argile et schiste bleu
- Rendements très faibles de l'ordre de 18hl à 22hl par hectare
- Vendanges manuelles, égrappage total
- Puis pressurage doux en contrôlant les températures de fermentation
- Elevage de 10 à 12 mois
- Garde possible 3 à 5 ans

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.