

AOP COTES DU ROUSSILLON

CHATEAU DES HOSPICES

Rouge « Artemis »



Cette cuvée est issue d'un assemblage de Syrah, Carignan et Grenache noir. Les parcelles sont issues d'une sélection de vieilles vignes.

Vinifier : Toutes les vendanges sont effectuées manuellement, les grappes de syrah et de carignan sont encuvées entières dans une atmosphère saturée en gaz carbonique. La vendange de grenache noir a été égrappée. Les décisions d'écoulage sont prises au travers de dégustations régulières. Les fins de fermentation se font à basse températures afin de renforcer le côté fruité des vins.

Déguster : Une robe grenat vif au rouge profond. Un nez de fruits rouges mûrs, confiturés autour d'une note de réglisse, avec une touche d'épices douces. Une attaque ronde et bien équilibrée, des tanins enrobés et encore jeunes ainsi que quelques notes de torréfaction en finale.

Conseil : cette cuvée agrémente viandes grillées, civets et fromages. Ce vin évoluera favorablement pendant 3 à 4 ans dans une bonne cave.

A servir autour de 17/18°C