



TRÉMOINE

VIGNERON.NES SOLIDAIRES

MOURA LYMPANY



AOP Côtes du Roussillon Villages



CÉPAGES : .20% Grenache noir, 60% Syrah, 20% Carignan

TERROIR : Schistes.

VINIFICATION : Le Carignan est vinifié en macération carbonique avec laquelle il donne sa meilleure expression aromatique. Les raisins sont amenés entiers et non tassés jusqu'à la cuve où ils macèreront pendant deux à trois semaines.

Le grenache noir et la syrah sont travaillés de façon traditionnelle, la cuvaison se fait après égrappage. Pendant la macération qui peut durer 25 jours, le maître de chais effectue plusieurs remontages pour extraire la couleur et les arômes.

Les vins sont assemblés en début d'hiver.

Pour la cuvée Moura Lympany, un élevage de 12 mois en barriques bordelaises est nécessaire.

RENDEMENT : 30 hl/ha

DÉGUSTATION :

Robe : Robe rouge profond.

Arômes : Nez marqué par des notes confiturées, grillées. La sucrosité et la suavité donnent l'équilibre en bouche. Les tanins sont enrobés.

En bouche : Beaucoup d'ampleur, des notes d'épice et de violette, évolution vers le cuir en vieillissant

Accord mets vin : : grillades de viandes rouges, plancha de légumes, fromages

Garde : 4 à 10 ans selon la conservation.

T° Dégustation : 16-18 °