



# Haute Coutume

Granit des Capitelles 2008

**A.O.C. Côtes du Roussillon Villages**

Jahrgang im Bild  
ist nicht der Tatsächliche



## **Terroirs :**

Issue des meilleures sélections des caves de Rasiguères et Cassagnes sur des arènes granitiques.

## **Cépages :**

**Syrah 65%, 35 % Carignan/Grenache.**

## **Vinification :**

Presse de macération carbonique.

## **Elevage :**

8 mois avec micro oxygénation maîtrisée.

## **Dégustation :**

La robe est grenat avec des reflets violines. Le nez est intense, complexe, marqué par le zan, la confiture de cassis, le silex frotté, le poivre noir. L'attaque en bouche est onctueuse, pleine de fraîcheur avec des tanins enrobés par le gras. La finale est longue, fruitée, épicée, minérale et fraîche.

## **A boire :**

Ce vin doit être gardé quelques années, mais il peut être apprécié dès aujourd'hui.

## **Mets et vins :**

Accompagnera avec bonheur agneau, tajines, gibiers, plats corsés, fromages affinés et cigares ou à apprécier seul à l'apéritif.

Température de service : 16°C

Enthält Sulfit

Wein & Weinbedarf



1870 avenue Julien Panchot BP 29000 - 66962 Perpignan cedex 9

Tél : 04.68.85.04.51 - Fax : 04.68.55.25.62

Email : [contact@vigneronscatalans.com](mailto:contact@vigneronscatalans.com) - Site web : [www.fruitecatalan.com](http://www.fruitecatalan.com)