



L'Edre 2019

Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Cépages : 60% Syrah, 20% Grenache, 15% Carignan, 5% Mourvèdre

Alcool : 15%

Terroir : Argilo-Calcaire

Rendement : 18 Hl/Ha

Mode cultural : Agriculture raisonnée / Cueillette manuelle / Tri sélectif

VINIFICATION

Fermentation en demi-muids (barris de 440 et 660l)

Egrappage, sans foulage

Macération 25 jours

Elevage 12 mois en barriques de chêne français de 1 vin

DEGUSTATION

Belle couleur noire aux reflets pourpres.

Nez complexe aux généreux arômes de fruits noirs et subtil arôme de poivre noir.

Élégant et persistant en bouche, velouté, aux notes de fruits rouges.

Garde : plus de 15 ans

RECOMPENSE

93 : Wine Advocate R. Parker