

DOMAINE SAINT THOMAS

Côtes du Roussillon

Syrah/Grenache

« Tramontane »



Cépages

50% Syrah et 50% Grenache

Sol

Argilo-caillouteux

Age des Vignes et localisation

20 ans

Terroir AOP Côtes du Roussillon / Cabestany

Vinification :

Récolte égrappée avant une fermentation lente à température contrôlée (24°) en cuves inox.

Macération traditionnelle pendant 10 jours.

Température de service : 18°C

Notes de dégustation :

Au nez, le vin se révèle sur des notes fraîches de cassis, cerise griotte et petites baies noires.

La présence des arômes fruités rend la bouche ronde, charnue et gourmande.

Suggestions

d'accompagnement :

Planche de charcuteries catalanes, de vos grillades ou d'un poulet rôti au four

Potentiel de garde :

5 ans