



DOMAINE ROSSIGNOL **CÔTES DU ROUSSILLON BÉRÉNICE 2008**

Appellation : Côtes du Roussillon Les Aspres

Le Domaine Rossignol est situé en Roussillon, sur la petite commune de Passa, petit village niché sur les collines des Aspres, entre le mer méditerranée et les Pyrénées.

Superficie et géologie :

Terrasses graveleuses des Aspres (environ 150 m d'altitude). Exposition plein sud.

Culture :

50% Syrah – Rendement de 30 hl par hectare. Vigne de 12 ans .

42% Mourvèdre – Rendement 25 hl par hectare. Vigne de 8 ans.

8% Grenache Noir – Rendement de 25 hl par hectare. Vigne de 40 ans .

Vinification :

Vendange manuelle avec sélection. Syrah - macération traditionnelle de 15 jours. Pour le Grenache Noir ainsi que le Mourvèdre – vendange égrappée, suivi d'un foulage doux, puis macération traditionnelle de 15 jours. Élevé 12 mois en fût de chêne français.

Température de dégustation :

15° à 17°C

Notes de dégustation :

Robe pourpre, brillante. Nez vanillé, poivré et de petits fruits rouges. Attaque franche, tanins présents et veloutés. Belle longueur sur notes réglissées et vanillées.

Accords mets/vins :

On peut facilement le marier avec un pavé de bœuf aux champignons, un gigot d'agneau en croûte d'épices.

Potentiel de garde :

8 ans