

Jeff Carrel La Bette



*Cette cuvée représente le Roussillon et ses richesses, dans la culture de ses hommes de terre et de mer, agriculteurs et pêcheurs.
La bette est la barque de pêche unique aux côtes méditerranéennes Catalanes.*



H U D I N
90+/100



Appellation : AOP Côtes du Roussillon Villages

Millésime : 2020

Degré : 14%

Cépages : 50% Syrah / 15% Carignan / 35% Grenache

Terroir : Syrah de +20 ans (20% éboulis argilo-schisteux et 50% sur Granite entre Lesquerdes et Caramany) / Carignan de +50 ans / Grenache de +50 ans / Tous sur marnes noires, entre Maury et Estagel.

Conduite de la vigne : Moyenne 3 à 4000 pieds ha / Grenache et Carignan en gobelet / Syrah en Guyot / La vigne est conduite à faible rendement 25 à 35 hl/ha.

Mode de vinification : Grenache égrappé, macération pré fermentaire à froid / Fermentation alcoolique avec extraction par remontage / Syrah avec une partie 20% grappe entière / Durant la fermentation alcoolique les cuves sont pigées matin et soir doucement pour maintenir le chapeau de marc immergé / Carignan en grappe entière.

Elevage : En cuve.

Notes de dégustation :

La robe est grenat translucide, légèrement violacée.

Nez frais, tonique, sur les fruits noirs sauvages, une petite touche épicée.

Bouche ronde, souple, aux fruits intenses (cassis), avec un côté juteux.

Gourmande, d'une grande buvabilité, la finale est légèrement mâchée, mais sans dureté, sur le cassis et les épices. Avec aération plus ample, plus intense, plus gourmande.

En accord : Sur des grillades, des piquillos, un gigot d'agneau...

Conseils :

Servir à 16°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.