

# **Del Amor**

## **Millésime 2010**

### **AOP Côtes du Roussillon Villages**

**Cette cuvée est issue de raisins provenant de parcelles de 40 ans pour le grenache et 15 ans pour la syrah**  
**Les rendements sont peu élevés pour donner une cuvée de grande qualité.**  
**Ce vin est issu de raisins en conversion vers l'agriculture biologique**

**Cépages :** 90% de grenache et 10% de syrah

**Le Terroir** Le grenache et la syrah sont sur des coteaux de schistes avec des parcelles jusqu'à 400m d'altitude

Les rendements : 20hl/ha

**Vinification** Les cépages sont vinifiés séparément, fermentation traditionnelle, macération 4 semaines pour le grenache, 3 semaines pour la syrah, levure indigènes. Elevage de deux ans en cuve. Pas de filtration. Mise en bouteille à la cave par gravité.

SO2 total : 17 mg/l

**Température de service** 16°/ 18°

Millésime 2010 Sélectionné par Gilbert et Gaillard 2016 90/100  
Sélectionné par Di Vins Edition 2016 91/100  
Millésime 2009 CONCOURS VIGNERONS INDÉPENDANTS MÉDAILLE OR  
Millésime 2008 Sélectionné par Gilbert et Gaillard 2012 90/100

Conditionnement: Carton 6 blles

Bouteilles : Bourgogne grande tradition cannelle 75cl

