

Del Amor

Millésime 2013

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.

Cépages : 80% de grenache et 20 % de syrah

Le Terroir Grenache et syrah sont sur des coteaux de schistes avec des parcelles se situant entre 300 et 400m d'altitude.

Les rendements : 15hl à 20 hl/ha

Vinification Les cépages sont vinifiés séparément, fermentation traditionnelle; remontage quotidiens 10 premier jours de fermentation puis tout les deux jours.

Macération 5 semaines pour le grenache, 3 semaines pour la syrah, levures indigènes. Elevage de deux ans en cuve. Pas de filtration. Mise en bouteille à la cave par gravité.

Température de service 16°/ 18°

Conditionnement: Carton 6 blles

Bouteilles : Bourgogne grande tradition cannelle 75cl

Distinctions:

Guide DVE Automne 2016 92/100

Millésime 2011 Sélectionné par Gilbert et Gaillard 2016 Médaille or

Millésime 2010 Sélectionné par Gilbert et Gaillard 2016 Médaille or
Sélectionné par DI Vin Edition.
Sélectionné par Dussert-Gerber Prix d'honneur

Millésime 2009 Sélectionné par DI Vin Edition.
Sélectionné par Dussert-Gerber Prix d'Excellence
CONCOURS VIGNERONS INDÉPENDANTS MÉDAILLE OR

Millésime 2008 Sélectionné par Gilbert et Gaillard 2012 Médaille Or

