

# LES HUIT

## Millésime 2014

### AOP Côtes du Roussillon Villages



#### Vin Bio



**Cépages** : 60 % syrah, 40 % de grenache

**Le terroir** : Le grenache et syrah sont plantées sur des coteaux de schiste sur des parcelles jusqu'à 400m d'altitude. Les schistes, sols pauvres qui donnent caractère et matière aux vins issus de ces sols avec une trame assez minérale.

Les rendements : 20hl/ha

**Vinification et élevage** : Les cépages sont vinifiés séparément, fermentation traditionnelle, macération 3 semaines pour la syrah, 4 semaines pour le grenache, levures indigènes. Remontage. Elevage de deux ans en cuve. Mise en bouteille à la cave par gravité. Sucre résiduel : 1.3g/l

Alcool: 13.5%/vol

**Température de service** 16°/18°

**Dégustation** : Robe concentrée, grenat. Nez cassis framboise, arrière-plan épicé et condiment, touche minérale, longueur en bouche et belle vivacité.

#### Distinction

Millésime 2011 :

E A E E

E AN ER 2016 ,Médaille bronze

Sélectionné par ilbert et aillard 201 Médaille o

Sélectionné par ussert-erber 201 rix d'Excellence

Millésime 2010

Sélectionné par ilbert et aillard 2016 Médaille or

Sélectionné par ussert- erber 2016 rix d' onneur

Millésime 200 .

Sélectionné par ilbert et aillard 2014 Médaille or /

Sélectionné par in Edition