

## LES 3 CHAPELLES ROUGE

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cuvée : Les 3 Chapelles

Couleur : Rouge

Cépage : Carignan, Merlot. Possibilité d'ajouter une pointe de grenache noir selon les millésimes.

Rendement : 35 à 45 hl/ha selon le millésime

Terroir : Terrasses-argilo-sablo-caillouteuses de galets roulés

Age moyen des vignes : 40 ans

Surface du vignoble : 3.62 Ha

Vendanges : Manuelles en caisse pour le Carignan, machine à vendanger pour le Merlot, manuelles pour le grenache noir.

Vinification : Egrappés suivi d'une macération pelliculaire en cuve béton avec Contrôle et maîtrise des températures de fermentation. Remontages et aération pendant la phase fermentaire.

Elevage : Cuve béton. Pas de fûts.

Degrés : 12,5%



### **DEGUSTATION :**

Robe : Grenat profond.

Arômes : Fruits rouges et épices.

En bouche : Charnu, belle attaque sur des notes de fruits mûrs, clous de girofles, réglisse, net, droit.

Alliance / Commentaire : Vin rouge de profil fruité, jeune mais structuré. Large éventail d'accords.

Température de service : 15° à 20°

Capacité de garde : jusqu'à 5 ans. Dégustation optimale de 2 à 4 ans.

