

# Domaine Revelh

## **Cuvée : Fresc**

Vin naturel élaboré à base de Vin de Presse

## **Appellation :**

Vin de Pays des Côtes Catalanes

**Couleur :** Rouge

**Millésime :** 2008

**Surface du vignoble :** 1.5 ha.

**Rendement :** -20 hl./ha.

## **L'encépagement :**

Trois cépages sont présents dans cette cuvée

Vieux carignan 70 %

Syrah 25 %

Macabeu 5 %

## **Le Terroir :** Succession de

terrasses en pente douce, sol de

Gneiss et granits constituant un clos délimité par des murets en pierres sèches.

**La Vinification :** Cueillette manuelle, sélection et tri à la parcelle, égrappage, foulage puis, macération traditionnelle. Chaque cépage est vinifié séparément pendant 3 à 4 semaines (sous contrôle des températures) avec pigeages journaliers.

**L'Élevage :** 1 an en cuve inox avec multiples soutirages par gravitation.

**Mise en bouteille à la propriété :** 1466 bouteilles - 14% vol.

## **Dégustation :**

**Robe :** grenat

**Arômes :** fruits rouges bien mûrs

**En bouche :** rond & vif, tanins fins & équilibrés, longueur en bouche.

**Température service :** 16° - 20°

**A conserver :** 5 ans

