

Domaine Revelh

Cuvée : Punchic

Vin naturel élaboré avec nos Vins de Goutte

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

Syrah 65 %

Vieux carignan 30 %

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. Syrah vinifiée en Foudre Bois et Carignan Macabeu en Cuve Béton 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 : 800 bouteilles - 13.5% vol.

Dégustation :

Robe : rubis violet

Arômes : fruits rouges, épicés et réglissés

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

Température service : 16° - 20°

A conserver : 5 ans

