

TERRALE ROUGE



TERRALE ROUGE

APPELLATION : A.O.C SIDI SALEM

CÉPAGES

CARIGNAN ET SYRAH

SOL / CLIMAT

Exploité en agriculture raisonnée, notre vignoble s'épanouit sur les terroirs argilo-calcaires de la bordure maritime, partiellement en terrasses d'une altitude moyenne de 150 mètres. Le climat frais pour la région et d'importantes variations de température entre le jour et la nuit permettent de conserver des équilibres parfaits dans les vins.

VINIFICATION

Récolte manuelle de la vendange. Eraflage, foulage, macération pré fermentaire à froid de 5 jours afin d'obtenir les tanins les plus fins. Fermentation alcoolique à 22°C. Elevage en barriques pendant 3 mois.

VARIETAL

CARIGNAN & SYRAH

SOIL / CLIMATE

Cultivated in a traditional way, our vineyard benefits from soils composed of limestone and clay on the maritime border, partially in terraces located at an average of 150 feet above sea level. The cold air pulling valley offers greater diurnal temperature variation.

VINIFICATION

Harvest of the grapes by hand picking. Destemming, crushing, cold maceration before the fermentation during 5 days to get the thinnest tannins. Alcoholic fermentation at 22°C. Ageing in barrels for 3 months.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE

Profonde et dense aux reflets pourpres.



NEZ

Aux notes d'épices (cumin), de fleurs (violette) et de cassis



BOUCHE

Fine et soyeuse. Tanins enrobés dans une chair croquante, ronde et gourmande.



CONSEIL DE CONSOMMATION

Servir entre 16°C et 18°C



ACCORDS METS ET VINS

Côte de bœuf, fromages



TASTING NOTES

COLOUR

Deep and dense with purple lights.

NOSE

With notes of spices, violet and black currant

MOUTH

Delicate and silky. Deep palate, greedy and round.

RECOMMENDED TEMPERATURE FOR SERVING

Between 16°C to 18°C.

FOOD AND WINE PAIRING

Prime rib, cheese.



TERRALE
ROSÉ



TERRALE
BLANC