

# Terra d'Eole

- vin rouge -

*Terroir de vent  
pour Syrah & Grenache  
cultivé sur la rive gauche de la Têt.*

## Nature du sol

Sols argilo-caillouteux, terroir des anciennes terrasses (quaternaire) de la vallée de la Têt, composé de galets roulés, gneiss, quartz et shistes.

## Cépages

70% Syrah, 30% Grenache noir, Assemblage de vins de coule et presse, rendement 25 hl/ha. A.O.P. Côtes du Roussillon

## Vendanges

Millésime 2015, récolte 100% manuelle début septembre. Production 3.000 bouteilles.  
Vin Bio - Certifié Agriculture Biologique FR.BIO.01

## Vinification

Vinification naturelle, raisins éraflés et foulés, fermentation à température contrôlée, macération de 23 jours avec des remontages quotidiens suivant l'évolution de l'extraction. fermentation malolactique. Elevage en cuve. TAV : 13,5%vol. - Sulfites : 59mg/l

## Dégustation

Robe grenat intense. Le nez ouvert, typé arômes de fruits rouges. Bouche dans la continuité, tanins souples et aux grains fins, notes d'épices & sous-bois, avec une bonne persistance et finale fraîche !

## Accord mets

Viande grillée, tajine d'agneau ...



## Conditionnement

Bouteille bourgogne de 750 ml par carton couché 2x3. Bouchage liège Diam3.