



PIROUETTE

ROUGE 2020

IGP COTES CATALANES



Le domaine la Toupie est né en 2012 dans le Sud de la France, à 25km de Perpignan et des rivages de la mer méditerranée, au cœur du pays catalan. Son vignoble produit des vins de terroir en appellations d'origine Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages, Maury et IGP Côtes Catalanes. Lové au pied du pic du Canigou, sur les contreforts des Pyrénées, le domaine la Toupie étend ses 12 hectares sur les terres du Fenouillèdes, près du village de Maury. C'est là que Jérôme COLLAS, ingénieur agronome et œnologue, a choisi de devenir vigneron, pour aller au bout de sa passion du vin...

Terroirs : raisins issus de terroirs de schistes et marnes schisteuses. Rendement : 40hl/ha.

Cépages : Mourvèdre (54%), Grenache noir (46%).

Vinification : vendangés à la main, les raisins sont transportés en palox jusqu'au chai. Le mourvèdre est vinifié en grappes entières pour une macération carbonique d'une dizaine de jours. Le Grenache est égrappé et macéré une quinzaine de jours en cuves inox thermo-régulées à 24°C. L'élevage est de 5 mois avant mise en bouteille fin d'hiver.

Dégustation : Pirouette est un vin plaisir qui dévoile un nez expressif de fruits rouges, de cassis, et de senteurs de garrigue... L'assemblage des 2 cépages apporte un bel équilibre, le mourvèdre confère la structure, le Grenache la rondeur et la gourmandise. Idéal pour une grillade d'été entre amis, une plancha accompagnée de salades, une viande blanche en sauce.

Conservation et service : Ce vin gourmand est à consommer de préférence dans les trois à 5 ans. Servir à une température idéale de 14/15°C.

Production : 6600 bouteilles. Mise en bouteille mars 2021. Existe en magnum.

Distinction :

- GUIDE HACHETTE : 2015 - 2* ; 2013 - 2*.
- RVF : 2013 - 14/20 ; 2012 : 14/20.
- BETTANE&DESSEAUVE : 2015 - 15/20.

