



IMPRO LIBRE

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 parcelles de schistes. Rendement de 38 hl/ha.

Cépages : Grenache noir (60%), Syrah (25%) Mourvèdre (15%).

Vinification : Parce que le millésime d'y prêtait (qualité sanitaire des raisins parfaite), l'envie de faire la part belle au naturel... Vendangés à la main, les raisins sont transportés en cagettes d'une quinzaine de kg, égrappés et encuvés sous gaz inerte jusqu'au démarrage de la fermentation. Aucun ajout de sulfite n'est réalisé à chacune de ces étapes. La macération se poursuit en cuve inox thermo-régulée à 24°C durant une douzaine de jour, ponctuée de relevage et de pigeage. Le vin est ensuite coulé à l'abri de l'air, la presse élevée à part. La durée d'élevage est de 4 mois en cuve sur lies.

Dégustation : Sur le fruit, ce vin offre une belle digestibilité, la gourmandise du Grenache est contrebalancée par une belle tension de la syrah. Pour accompagner assiette de charcuterie, grillade, plancha, salades ...

Conservation : vin non sulfité, ni à la vinification, ni à l'élevage, ni à la mise en bouteille. A boire de préférence jeune.

Présentation : bouteille bourgogne 75cl. Etiquette et contre étiquette. Bouchon en liège naturel. Capsule cuivre. Carton 2x3 couché.

Production : 3000 bouteilles. Mise en bouteille mars 2021.

