



## PIROUETTE

ROUGE 2022

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 (60%), Grenache noir (40%).

**Vinification :** vendangés à la main, les raisins sont transportés en palox jusqu'au chai. Après une macération à froid de quelques jours, la fermentation se fait en cuves inox thermo-régulées à 24°C. Après macération d'une quinzaine de jours, les jus de goutte et de presse sont élevés séparément. L'élevage se fait en cuve durant 8 mois, l'assemblage réalisé juste avant la mise en bouteille.

**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 :** 7500 bouteilles. Mise en bouteille juillet 2023. Existe en magnum.

**Distinction :**

- GUIDE HACHETTE : 2021 : 2\* ; 2020-1\* ; 2015 - 2\* ; 2013 - 2\*.
- RVF : 2013 - 14/20 ; 2012 : 14/20.
- BETTANE&DESSEAUVE : 2015 - 15/20.



Raisins récoltés à la main. Vinifié à partir de Mourvèdre et de Grenache sur des sols de schistes et de galets roulés des contreforts de Maury. Nez expressif sur les fruits rouges, senteurs de garrigue en bouche, du fruit, de la fraîcheur et une finale sur les épices. A consommer à 16°C sur des salades, grillades, tapas. Finale épicée.

Mis en bouteille à la propriété par EARL Domaine La Toupie à 66460 Maury - FRANCE - Jérôme COLLAS  
contact@domainelatoupie.fr

14,5% vol. • 75cl



PRODUIT DE FRANCE



Contient des Sulfites - Contains Sulphites - Enthält Sulfite  
Konserveringsstoffer sulfiter - Bevat Sulfieten - Indeholder Sulfiter

