



SOLO Grenache noir

ROUGE 2021

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 sur marnes schisteuses et schistes. Rendement moyen de 40hl/ha.

Cépages : Grenache noir (100%).

Vinification : vendangés à la main, les raisins de Grenache sont transportés en cagettes d'une quinzaine de kg, égrappés, puis encuvés pour une macération à froid de 48h. La fermentation se déroule en cuves inox thermo-régulées à 24°C. Après une macération de 15 à 20 jours ponctuée de relevage et de pigeage, le vin est coulé, la presse élevée à part. La durée d'élevage est de 6 mois en cuve sur lies.

Dégustation : cette cuvée offre une belle expression aromatique sur les fruits rouges. Sa bouche est gourmande, sur le fruit, les tanins élégants et la finale sur les épices. Pour accompagner assiette de charcuterie, grillade, plancha, salades ...

Conservation : A privilégier 2023 à 2025.

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

Production : 6.000 bouteilles. Première mise en bouteille mars 2021.

