

CALVACADE ROUGE

Vin

DESCRIPTION

Détails



CÉPAGES :
80% Syrah
20% grenache



ÉLEVAGE :
Fruits récoltés à la main, le matin afin d'éviter les températures élevés. Élevage en barriques de chênes français durant 9 mois pour optimiser la complexité aromatique.



DÉGUSTATION :
Il doit être servi à 16°C.



FORMATS :
Existe en bouteille de :
75cl

Dégustation



À L'ŒIL :
Robe rouge.



AU NEZ :
Nez aromatique.



EN BOUCHE :
Il y a une persistante profondeur dans la bouche, tout en légèreté, avec une palette d'arômes variés de fruits rouges et d'épices douces. Sa structure est complexe, aérienne tout en étant facile à boire.



Replanté depuis 12 ans utilisant les meilleurs cépages, nous avons gardé grenache et Mourvèdre dits « vieilles vignes » de plus de 60 ans, produisant des vins de qualité et d'une rare finesse. Nous travaillons dans le plus grand respect de la nature, des traditions et des hommes.

*Sélection Guide Hachette 2015,
Guide Bettane & Dessauve 2015*



LABEL : Planet CATALUNYA

LES CINQ PRINCIPES FONDATEURS :

- Qualité
- Circuit de distribution court
- Catalanité
- Développement durable
- Commerce équitable