



LA REMONTADA

JEFF CARREL · 2023

IGP CÔTES CATALANES · VIN ROUGE

Un rouge ample et épicé, marqué par une double macération.



TERROIR

Vignes de plus de 15 ans sur des arènes granitiques, conduites en viticulture raisonnée.



CÉPAGES

75 % Syrah et 25 % Grenache ; vendanges entièrement manuelles.



VINIFICATION

Syrah en macération carbonique, Grenache égrappé ; seconde macération sur des marcs fruités après élevage.



ÉLEVAGE

Neuf mois en cuve sous bois, puis deuxième cuvaison et élevage en cuve béton.



DÉGUSTATION

Robe pourpre profonde. Fruits noirs, confiture, poivre et torréfaction ; bouche pulpeuse, longue et épicée.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Viandes grillées, légumes rôtis aux épices ou curry.

CÉPAGES

Syrah 75 % · Grenache 25 %

APPELLATION

IGP Côtes Catalanes

TERROIR

Arènes granitiques

MILLÉSIME

2023

DEGRÉ D'ALCOOL

13,5 % vol.

SERVICE CONSEILLÉ

16 °C

GARDE CONSEILLÉE

Au moins 10 ans