

Opus

Millésime : 2019

IGP (Indication Géographique Protégée) Côtes catalanes



40% syrah - 30% Mourvèdre - 30% grenache noir

Opus est un très beau vin de terroir. Chaque cépage amène un bel équilibre entre des arômes d'épices, de réglisse et de fruits noirs. Ce millésime a été élevé en cuves inox pendant 12 mois. La syrah a été élevée pour une petite partie en barrique.



Mes conseils de dégustation :

C'est le vin qui s'accompagne avec toutes sortes de viandes en sauce ou à griller. Ragoût de bœuf, Sauté de veau...

Degrés :	14°
Rendement :	35hl/ha
Terroir :	Argilo calcaire
Vendange :	Mécanique avec trieur
Vinification :	Macération traditionnelle de 21 jours en cuve inox
Eleavage :	En cuve inox sur lies fines
Conservation :	2019 /2025

