



Côtes du Roussillon Villages

Padri 2020

70% Mourvèdre - 20% Syrah- 10% Grenache noir

Sol rouge méditerranéen sur socle calcaire des Corbières.

5 000 Bouteilles Bordelaise Tradition

Bouchons 44/24 Naturel 1^{er}

Vegan : NON

Certification Bio : en conversion

Vendanges manuelles, tri sur la parcelle, égrappée. Macération traditionnelle de 24 jours avec pigeage quotidien. Elevage de douze mois en barriques de chêne Français.

Dégustation : Belle robe grenat avec des reflets violets, nez très complexe typé cuir, cassis qui révèle à l'aération de belles notes de pain grillé. La bouche est puissante, chaleureuse sur des notes de fruits rouges cuits d'une remarquable intensité. Finale longue sur des tanins fondus.

Analyses :

- Acidité Totale : 3.86 gH₂SO₄/l
- Acidité Volatile : 0.52 gH₂SO₄/l
- Glucose/Fructose : <1g/l
- SO₂ Total: 58 mg/l
- SO₂ Libre: 11 mg/l
- Alcool : 14.5 %vol
- Alcool sur l'étiquette : 14%
- Mis en bouteille le 05/03/2023

