

V DE VALMY

AOP Côtes du Roussillon - Rouge



La vigne

- ✓ Grappes partiellement exposées au soleil
- ✓ Teneur en sucre 12,5% Vol
- ✓ Vendanges fin Août
- ✓ La vendange a lieu l'après-midi

La vinification et l'élevage

- ✓ Récoltes triées à la main
- ✓ Macération en grappes entières de 3 jours
- ✓ Élevage en cuve de quelques mois
- ✓ Mises en bouteilles en février - mars de l'année qui suit la récolte pour proposer le nouveau millésime dès le printemps.

The vineyard

- ✓ Grapes partially exposed to the sun
- ✓ Sugar content: 12,5%
- ✓ Harvests: end of august in the afternoon

The vinification and aging

- ✓ Manual harvest
- ✓ Grape maceration during 3 days
- ✓ Aged in tanks for a few months
- ✓ Bottling in february/ march, the year following the harvest to offer the new vintage from the spring.

Robe rouge grenat



Red garnet color

Notes intenses de fraise, framboise



Intense notes of strawberry and raspberry

Rondeur, tanins veloutés, persistance aromatique



Bodied wine, velvet tannins and aromatic persistence

MILLESIME / VINTAGE

2016

CEPAGES

GRAPE VARIETIES

GRENACHE NOIR/BLACK
SYRAH

TEMPERATURE DE SERVICE

SERVICE TEMPERATURE

14-15°C

CONSERVATION/

PRESERVATION

A CONSOMMER DANS L'ANNÉE
TO BE CONSUMED IN THE YEAR

DISPONIBLE EN

AVAILABLE IN

75CL

ACCORD METS ET VINS

WINE AND FOOD PAIRING

CHARCUTERIE ET VIANDES
GRILLÉES

COOKED AND GRILLED MEATS /
GIGOT D'AGNEAU/ LAMB
FILET DE BOEUF/ BEEF