



AOP CÔTES DU ROUSSILLON

DOMAINE LAFAGE GALLICA 2024



Terroir

Terroir maritime et Aspres

Cépages

80 % Grenache gris - 10 % Grenache noir - 10% Macabeu

Vinification et élevage

Pressurage léger et macération des lies pendant 1 mois avant la fermentation alcoolique

Une partie de l'assemblage a fermenté en cuve tronconique en bois afin d'affiner la structure et la complexité. Ce contenage en bois est bâtonné deux fois par semaine pendant 4 mois. Élevage sur lies fines après fermentation alcoolique

Dégustation

Robe pâle. Nez fruité et expressif aux notes exotiques de litchi. En bouche, une belle matière, de la puissance, une pointe d'amertume bien intégrée et une finale longue sur des notes de bonbon. L'ensemble reste équilibré et persistant.

Prix public : 15,00 €



DOMAINE LAFAGE
Rond-point Mas Miraflors
Mas Miraflors
66000 PERPIGNAN

