



LES SATELLITES DU DOMAINE FORÇA RÉAL

MILLAS - FRANCE

G.U.S.T

|· GUST ·| trad : [GOÛT] en catalan

Cette cuvée est élaborée à partir de nos plus belles parcelles de Syrah et Grenache d'altitude.

L'âge des vignes et le sol de schistes permettent aux racines d'aller puiser aux plus profond la quintessence de ce terroir d'exception.

PROPRIETE FAMILIALE

Située à 20 Km à l'ouest de Perpignan, Força Réal s'étend sur 70 hectares composé de 34H de vignes, 10H d'oliviers, le tout entouré de garrigue. Site historique unique allant de 100 à 450 mètres d'altitude offrant une vue panoramique du Canigou au Cap béar mais aussi divers terroirs et une belle exposition est-ouest.

Respectueux de la nature, l'ensemble de la propriété est assermentée BIO depuis 2018.

VIGNOBLE

Cépages

Syrah, Grenache

Région

Roussillon, France

Appellation

AOP Côtes du Roussillon Villages

Sol

Schistes

Surface et rendement

5 ha / 25 hl

Taille

Cordon de Royat

METHODES

Vendanges

Manuelles

Vinification

Fermentation longue à 21 degrés.

Macération de 3 semaines avec pigeages manuels doux quotidien.

Élevage

En cuve inox pendant 6 mois

DÉGUSTATION

Couleur

Rouge profond

Nez

Fruits noirs, épices

Palais

La bouche est ample.

Fruits et épices se mêlent et bute sur une finale fraîche évoquant la pierre à fusil caractéristique du schiste.

Garde

5 ans