

FAMILY ESTATE

Located 20 km west of Perpignan, the estate with multiple terroirs extends over 80 hectares, 70 hectares of vineyards and 10 hectares of olive and garrigue.

Unique historic site with elevation of 100 to 450 meters above sea level, giving a great panoramic view over the sea & mountains.

Respectful of nature, the whole property is in Conversion Bio since 2014.

VINEYARD

Area : Roussillon (north-Catalonia), France

Classification : AOP Rivesaltes Hors d'Âge

Soil : Clayey-chalky

Vineyard size : 2,5 Ha _ Yield per hectare : 17 Hl

Cultivation : Gobelet pruning

Grape varieties : Macabeu, Grenache gris, Grenache blanc.

VINIFICATION

Harvesting : Grapes are handpicked and put into small crates in order to avoid the destruction and oxidation of the berries.

Sorting both before and after destemming.

Wine-making : Direct pressing, gentle must settling in stainless steel tanks. Fermentation under temperature-controlled environment. Fortification to keep the natural sweetness and complexity of the wine.

Ageing : In oak barrels during 5 to 10 years.

TASTING NOTES

Color : Clear amber color.

Nose : Candied fruit aromas and spices.

Palate : The mouth is ample, soft and rich. Very complex, it starts with rancio aromas, soon followed by dried fruits, honey and white flowers notes.

PROPRIETE FAMILIALE

Située à 20 Km à l'ouest de Perpignan, le domaine aux multiples terroirs s'étend sur 80 hectares dont 70 hectares de vignes et 10 hectares d'oliviers et de garrigues.

Site historique unique allant de 100 à 450 mètres d'altitudes offrant une vue panoramique à 360°.

Respectueux de la nature, l'ensemble de la propriété est en conversion Bio depuis 2014.

VIGNOBLE

Région : Roussillon, France

Appellation : AOP Rivesaltes Hors d'Âge

Sol : Argilo-Calcaire

Surface : 2,5 Ha _ Rendement /Ha : 17 Hl

Taille : Gobelet

Cépages : Macabeu, Grenache gris, Grenache blanc.

METHODES

Vendanges : Manuelles pour une sélection rigoureuse des grappes. Utilisation de caissettes afin d'éviter l'écrasement et l'oxydation des baies.

Tris sur table et après égrappoir.

Vinification : Pressurage direct et débouillage.

Fermentation à basses températures.

Mutage pour conserver une douceur naturelle au vin.

Élevage : En fût entre 5 et 10 ans minimum.

DÉGUSTATION

Couleur : Ambrée et limpide.

Nez : Fruits confits et épices.

Palais : Ample, gras et onctueux, un début rancio il explose au palais sur des notes de fruits secs et de fleurs miellées.



Domaine Força Réal

MILLAS - FRANCE



WWW.FORCAREAL.COM