



PRIEURÉ 2022 AOC Côtes du Roussillon **Villages Tautavel**

Cépages :

70% Syrah | 30% Mourvèdre

Terroir: Coteaux argilo-calcaires très caillouteux,

orientés Nord-Ouest

Vigne: 25 hL/ha

Agriculture durable dans le respect de la biodiversité, amendements organiques.

Élaboration :

Éraflage total, macération traditionnelle pendant 20 jours, remontages quotidiens et thermorégulation.

Élevage de 18 mois en futs de chêne.

Taux d'alcool: 14,5 % vol.

Contenance: 75 cl

Dégustation: D'une grande finesse, intense et élégant. Il exprime des arômes de fruits noirs (mûre, cassis) et

une finale épicée.



 (\mathbb{N})



« Nez fruité pur et noir avec des notes de cassis, de mûre, de réglisse, viandées et poivrées avec un boisé doux. Bouche dense et charnue avec de bonnes couches, des fruits noirs savoureux, des épices sèches et des tanins poudrés soutenus par une fraîcheur vibrante suivie d'une finale longue et dense. 94/100 » Andreas Larsson [2021]









750 ml - 14,5% Vol. LPR22

