



Domaine  
**MONT NOIR**



# Côtes du Roussillon Rouge TORTUE

## **Les parcelles**

2 hectares - Lieux dits: « Lo Trau del Vaquer » et « Lo Mas Rafel »

## **Densité de plantation**

4000 pieds / hectare

## **Mode de conduite**

Taille courte, 6 coursons à 2 yeux  
Entretien des sols par le labour, fumure organique, protection phytosanitaire biologique.

## **Vinification**

Ce Côtes du Roussillon rouge est le résultat d'une sélection rigoureuse sur les vieilles vignes du domaine. Sur les 2 hectares qui permettent d'élaborer cette cuvée, trois cépages sont présents: la Syrah est majoritaire, Grenache et Carignan sont plus discrets. Une partie de l'assemblage passe l'hiver en barriques.

Vendangés à la main, égrappés, les raisins des trois cépages ont macéré séparément de façon traditionnelle environ quatre semaines; pendant cette période de nombreux pigeages ont permis une remarquable extraction d'arômes.

## **Dégustation**

Ce vin dévoile une robe rouge profond, ainsi qu'une belle intensité aromatique, notes de fruits rouges mûrs et de cassis.

Élegant, gourmand, il offre une belle expression du terroir de schiste, sucrosité et volume en bouche.

## **Accompagnement**

Ce vin accompagnera avec délice les côtes d'agneau, les viandes rouges grillées et les fromages.

## **Reconnaisances**

Médaille d'or CG Agricole à Paris 2009  
Guide Hachette des Vins 2017