DOMAINE DE
BILA-HAUT

Sélection Parcellaire

rouge
red

v.i.t.

AOP Côtes-du-Roussillon Villages Latour de France



LES CÉPAGES
Grenache 65 %, Syrah 35 %.

LE TERROIR
Sol du Grenache : gneiss.
Sol de la Syrah : argilo-calcaire.

LES VENDANGES
Vendanges manuelles.

LA VINIFICATION
L'extraction se fait uniquement par pigeage pendant une longue macération d'au moins 4 semaines.

L'ÉLEVAGE
Le vin issu du Grenache est élevé en cuve tandis que le vin issu de la Syrah est élevé en demi-muids pour être finalement assemblés après 18 mois.

LA DÉGUSTATION

Robe : robe rouge, grenat très soutenu, profonde, très brillante avec des reflets violines.

Nez : ouvert, expressif et complexe avec des notes de fruits noirs très murs (sureau, mûres), des notes également épicées (poivre, garrigue).

Bouche : belle attaque, des tanins serrés mais soyeux où on retrouve des notes aromatiques épicées qui dominent, beaucoup de gras, belle longueur, finale très aérienne.

Avec ce vin nous avons aimé :
selle d'agneau à la catalane.

Température de dégustation : 17-18 °C.

Conseil du sommelier : carafage conseillé.

La garde : plus de 10 ans.

GRAPE VARIETIES
Grenache 65%, Syrah 35%.

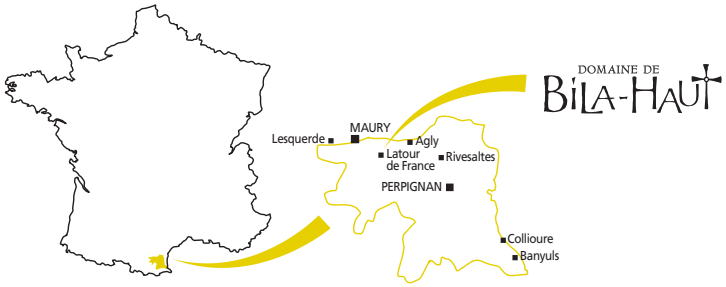
TERROIR
Grenache: gneiss. Syrah: calcareous clay.

HARVEST
Grapes are hand-harvested.

VINIFICATION
The extraction is only performed by punching of the cap during a long maceration which lasts at least 4 weeks.

MATURING
The wine from Grenache is aged in vats and the wine from Syrah is aged in demi-muids and finally assembled after 18 months.

TASTING
Colour: *the colour is garnet-red, very steady, deep and brilliant with purple lights.*
Nose: *open, expressive and complex with aromas of very ripe black fruits (elderberry, blackberry), some spicy scents (pepper, Garrigue).*
Palate: *great attack, tight but silky tannins. One notices a dominance of spicy scents, a lot of richness, a good length and a very ethereal final.*
Recommended food pairing: *catalan-style saddle of lamb.*
Serving temperature: *17-18°C.*
Sommelier's recommendation: *we recommend to decant this wine.*
Ageing potential: *over 10 years.*



Pour connaitre les certifications par millésime des vins :

Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01

demeter
Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter

Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

MKG - 30092020