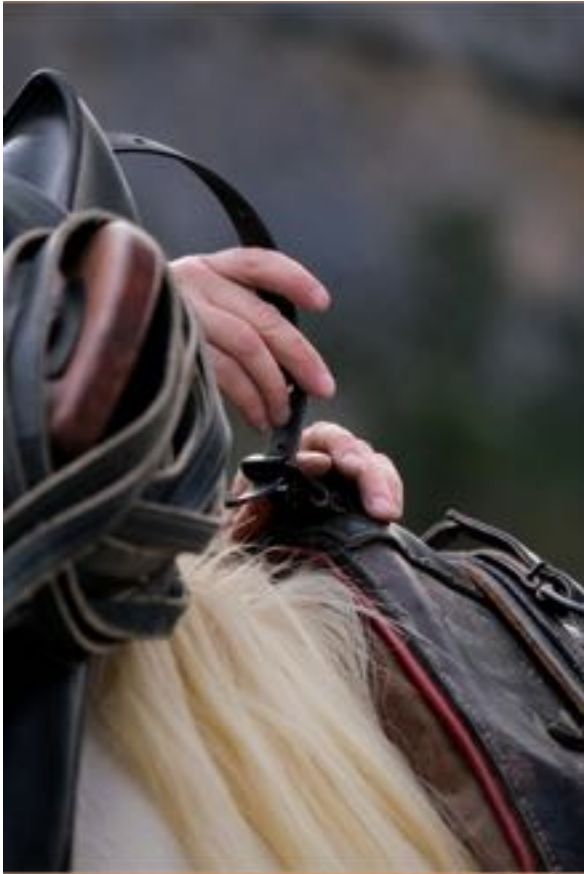




Papillon

NEZ

Un nez délicat et précis dévoilant des arômes de griotte, cerise noire et brioche fraîche. Une robe grenat profond aux reflets bleuâtres.

BOUCHE

En bouche, une attaque fine et tendue marquée par des tanins crayeux mais enveloppants, offrant des saveurs soyeuses de kirsch, de violette et de bâton de réglisse.

NOTES

Une longueur persistante dans un vin à la fois agréable, précis et généreux, invitant à un court vieillissement en bouteille.

TERROIR

Les raisins proviennent du terroir "Lou Pla" (catalan pour "La Plaine"), aux riches sols argilo-calcaires, à 120m d'altitude, et du terroir "Les Bacs" (catalan pour désigner une pente nord à l'ombre), où les pentes plus fraîches conservent de la fraîcheur. Les éboulis calcaires jurassiques sont plus marqués dans la zone des Bacs.



2024

VIN ROUGE • CÔTES CATALANES

Syrah 45%, Carignan 30%, Grenache Noir 25%
750 ml | ALC 13,5% vol.

Acidité Totale : 3.13 g/l

pH : 3.55

VINIFICATION

Les raisins sont triés et égrappés, suivis de macérations courtes d'environ une semaine avec de légers remontages, visant une extraction douce sans rechercher une intensité excessive.