

# Cinquante Cinq

AOP Côtes du Roussillon

1955, année du sacre de l'équipe de rugby de Perpignan,  
sous le capitanat de mon grand-père André Sanac.  
Chaque millésime est une création unique.

## CÉPAGES

Syrah (vieille vigne) 75% et Mourvèdre 25%.

## TERROIRS

Sols argilo-calcaires des Aspres.

## VINIFICATION

Sélection parcellaire.  
Traditionnelle en rouge.  
Fermentation sous contrôle de la température.  
Séparation des jus de coule et de presse.  
Mise en bouteille après 2 ans d'élevage.

## RENCONTRE

Robe pourpre intense.  
Nez de fruits rouges sur-mûris, baies des bois, cerise.  
Belle profondeur en bouche, notes de réglisse et tanins  
puissants.

## ACCORD METS ET VINS

Servi à 18°, il se révélera sur une viande maturée, un civet de gibier ou des  
fromages très affinés.



DOMAINE SANAC