

# Casot de l'Aspres

IGP Côtes Catalanes

Le Casot est une construction traditionnelle en pierres située dans les vignes, qui permettait au vigneron et à son cheval de se mettre à l'abri en cas de mauvais temps.

## CÉPAGES

Syrah (vieilles vignes) 60% et Carignan 40%.

## 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.

## RENCONTRE

Robe rouge profond aux reflets violines.

Nez complexe aux notes épicées et de fruits rouges.

Belle attaque en bouche, tanins veloutés.

## ACCORD METS ET VINS

Servi à 18°, il se révélera sur une cuisine traditionnelle régionale comme une ollada, un plat de boles de picolat ou même un cassoulet.



DOMAINE SANAC