



# CÔTE DE ROUSSILLON

## 2021

### « *Petit Taureau* »

### *Domaine Padié*

#### Caractéristiques

<b>Région :</b>	Roussillon
<b>Appellation :</b>	Côtes du Roussillon
<b>Encépagement :</b>	Carignan 50%, Syrah 30%, Grenache noir 10%, Mourvèdre 10%
<b>Age moyen des vignes :</b>	de 15 (Mourvèdre) à 100 ans (Carignan)
<b>Sous-sol :</b>	½ Calcaire, ½ Schistes
<b>Situation :</b>	En coteaux
<b>Production moyenne :</b>	7000 bouteilles
<b>Mode de culture :</b>	Biologique certifié, préparats biodynamiques
<b>Vendanges :</b>	Manuelles en cagettes, Tri sur table
<b>Rendement moyen :</b>	25 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Macération 7 à 10 jours en grappes entières
<b>Elevage :</b>	En cuves 1an1/2
<b>Vinificateur :</b>	Jean-Philippe Padié
<b>Propriétaire :</b>	Jean Philippe Padié

#### Analyse

<b>Visuel :</b>	La robe est rouge rubis, peu soutenue
<b>Olfactif :</b>	Au premier nez, d'intensité moyenne, de belles notes de fruits rouges. A l'aération, le nez devient plus complexe, et des notes florales et légèrement fumée apparaissent. On perçoit déjà le côté « naturel » du vin.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est franche, gourmande ! Le milieu de bouche montre un joli grain ; une mâche qui nous rappelle le raisin macéré. L'équilibre est idéal : du fruit, de la fraîcheur et juste ce qu'il faut de tanin.
<b>Global :</b>	Un beau vin « nature » (seulement 2 gr. de soufre à la mise en bouteille), rafraichissant et fait pour la table, pour les amis.

#### Dix-verres

<b>Optimum de dégustation :</b>	2023 - 2029
<b>Accords mets - vin :</b>	Charcuteries, petits gibiers à plumes
<b>Service :</b>	12 à 14 °c