



- STÉPHANIE & PHILIPPE PEYTAVY -



CHAT PITRE ROUGE

IGP Pays d'Oc

Une robe pourpre aux reflets violacés.

Le nez est enjôleur, éclatant sur les fruits rouges, les épices douces. L'attaque est souple et franche. Présence massive de fruits rouges (griottes, groseilles, fraises des bois) sous un velours épicé (poivre blanc) pour une finale tout en fraîcheur.

Un vin convivial, comme toute la gamme Chat Pitre, à boire entre amis à l'apéritif autour d'un plateau de charcuterie, de fromage mais aussi excellent avec des grillades et des plats épicés.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Âge des vignes

20 ans

Cépages

Syrah (40%), Grenache (30%), Cinsault (30%)

Degrés

13,5°

Rendement

40 hl/ha

Vinification

Égrappage intégral. Vinification séparée de tous les cépages. Pilotage de la macération avec remontage et délestage. Pigeage sur chaque cuve.

Elevage

En cuve pendant 6 mois
