

AOP Côtes du
Roussillon Villages



Le Vignoble

Le vignoble est implanté sur des sols de schistes noirs, situés à proximité d'Espira de l'Agly. Cette cuvée provient de vieilles vignes d'environ 40 ans, dont la maturité confère aux raisins une richesse aromatique et une profondeur de caractère, caractéristiques du terroir.

Le Vin

Les raisins, composés de Syrah, Grenache et Carignan, sont vendangés manuellement pour garantir une parfaite sélection des grappes. La vinification suit des méthodes traditionnelles avec une macération préfermentaire à froid afin de préserver les arômes fruités et frais. La fermentation alcoolique se déroule à 22 °C, suivie d'une extraction douce pour un équilibre subtil. L'élevage en cuve pendant 7 mois permet de conserver la fraîcheur et la finesse du vin.

La Dégustation

Zoé Rouge offre une robe rubis grenat brillante et un bouquet délicat où se mêlent des notes fraîches de fruits rouges, telles que groseille et framboise, rehaussées par des épices douces. La bouche est dense et généreuse, tout en restant légère et équilibrée, avec une belle longueur. Cette cuvée élégante accompagnera parfaitement des grillades variées, un canard à l'orange ou encore des plats mijotés aux saveurs légèrement sucrées-salées.