

Opus

IGP Côtes Catalanes



40 % Syrah • 30 % Mourvèdre • 30 % Grenache noir
Terroir argilo calcaire

Vendanges manuelles

Elevage de 12 mois en cuves inox sur lies fines



Commentaire de dégustation :

Un doux parfum de myrtilles, de réglisse et d'épices.

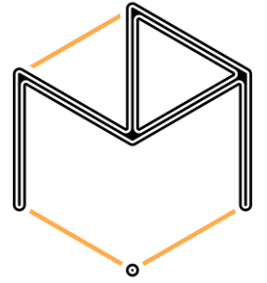
Cette cuvée est une pure gourmandise de fruits noirs compotés, offrant une bouche franche et pulpeuse relevée d'une touche de garrigue sur la finale.



Sauté de veau Marengo

Magret de canard, fleur de sel et sauce au poivre

Viandes en sauce ou grillées



DOMAINE
DE LA
MEUNERIE

----- Rond • Equilibré

----- 14°

----- Garde : 6 ans