



Terrimbo Rouge 2012

AOP COLLIOURE

CÉPAGES/ GRAPE VARIETIES

Grenache Noir 60%, Syrah 40%

TERROIR

Schistes

VENDANGE/ HARVEST

Manuelle/ By Hand

RENDEMENT/ YIELD

18 hl/hectare

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Raisins égrappés et triés. Macération préfermentaire, puis fermentation (sans levurage) à 30°C et élevage en barrique pendant un an.

WINE MAKING & MATURING

Grapes are destemmed and sorted. Grapes are chilled to provide a cold soak before fermentation at 30°C. Ageing in barrels for one year.

ACCORDS METS/VIN

Gigot d'agneau roti aux herbes, pot au feu, chevreuil.

FOOD AND WINE MATCHING

Rich stews and casseroles, roast leg of lamb with herbs, haunch of venison.

Alc by vol: 14.7%

SO2 libre/ free: 23ppm

pH: 3.75

Date de Mise/ Bottling date: Dec 2013



14.5% 75CL

TERRIMBO

3 rue Alphonse Daudet - 66650 Banyuls sur Mer

Tél : 04 68 88 37 03

info@terrimbo.com - www.terrimbo.com

