

Consolation[†]

JULIETTE ROUSSANNE 2017

IGP CÔTES CATALANES

CÉPAGES / GRAPE VARIETIES

100% Roussanne

TERROIR

argilo-calcaire / clay limestone

VENDANGE/ HARVEST

Manuelle/ by Hand

RENDEMENT/ YIELD

26 hl/hectare

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage grappe entière, vinification en barriques 300l.
Elevage sur lies dans les mêmes barriques pendant 10 mois.

WINE MAKING & AGEING

Wholebunch pressed to barrel (300l) for fermentation.
Aged on lees in same barrels for 10 months.

ACCORDS METS & VIN

Asperges, porc a la moutarde, sauces a la crème.

FOOD & WINE

Asparagus, chicken and pork with creamy/ mustard sauces



14% 75CL

Alc by vol: 14.2%

SO2 libre/ free: 27ppm

pH: 3.40

Date de Mise/ Bottling date: JUILLET 2018.

CONSOLATION

3 rue Alphonse Daudet - 66650 Banyuls sur Mer

Tél : 04 68 88 37 03

info@tramontanewines.com - www.tramontanewines.com

