

Consolation†

MOURVEDRE ROSÉ 2016

AOP COLLIOURE

CÉPAGES / GRAPE VARIETIES

Mourvèdre 100%

TERROIR

schistes / schist

VENDANGE/ HARVEST

Manuelle/ by Hand

RENDEMENT/ YIELD

20 hl/hectare

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage direct et saignée, vinification en barriques sans levurage.
Elevage sur lies dans les mêmes barriques pendant 5 mois.

WINE MAKING & AGEING

Direct pressing and siagnée with wild ferment in barrel.
Aged on lees in same barrels for 5 months.

ACCORDS METS & VIN

Cuisine Thai et Japonaise, jous de porc, veau

FOOD & WINE

Japanese and THai cuisine, pork cheeks, veal



14% 75CL

Alc by vol: 13.9%

S02 libre/ free: 28ppm

pH: 3.70

Date de Mise/ Bottling date: Avril 2017.

CONSOLATION

Chemin de Saint André - 66700 Argelès sur Mer

Tél : 04 68 54 27 60

info@tramontanewines.com - www.tramontanewines.com

