

# Consolation<sup>†</sup>

## WILD BOAR SYRAH 2017

CÔTES DU ROUSSILLON

### CÉPAGES / GRAPE VARIETIES

100% Syrah

### TERROIR

argile caillouteux / rocky clay

### VENDANGE/ HARVEST

Manuelle/ by Hand

### RENDEMENT/ YIELD

26 hl/hectare

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Effeillage et vendanges vertes a la vigne. Tables de tri. 100% eraflé.  
Vinif a 27C avec remontages a l'air. Élevage en barrique 400l d'un vin.

### WINE MAKING & AGEING

Leaf and bunch thinning in vineyard. Hand and optic sorting, then fermentation  
at 27C with aerated pumpovers. Aged in 400l casks (1yo) for 10 months.

### ACCORDS METS & VIN

Civet de Sanglier, bien sur!

### FOOD & WINE

Wild Boar stew of course!



14,5% 75CL

Alc by vol: 14,3%

S02 libre/ free: 25ppm

pH: 3.65

Date de Mise/ Bottling date: Septembre 2018.

CONSOLATION

3 rue Alphonse Daudet - 66650 Banyuls sur Mer

Tél : 04 68 88 37 03

info@tramontanewines.com - www.tramontanewines.com

