

LE MUTÉ SUR GRAIN

Château de Rey

Rivesaltes Grenat 2005

Cathy & Philippe Sisquille

Le muté sur grain

05

CHÂTEAU DE REY

Château de Rey - 66140 Canet en Roussillon
Cathy & Philippe Sisquille
Tel : 00 33 (0) 4 68 73 86 27 Fax : 00 33 (0) 4 68 73 15 03
contact@chateauderey.com

Le terroir

Mêmes terrasses argilo-caillouteuses.

Le cépage

Du Grenache tout Noir.

La vinification

Vendange manuelle égrappée. Fermentation partielle, puis mutage sur le grain. S'ensuit une macération d'une vingtaine de jours avant égouttage et pressurage.

L'élevage

En cuve sur fines lies, en milieu réducteur les 3 premiers mois qui précéderont une mise en bouteille précoce. Conservé en chai climatisé à 15°, labellisé en bouteilles.

La couleur

Le rouge est profond ourlé de reflets violets à noirs.

Les nez et la bouche

Les arômes soutenus de fruits noirs (mûre et cassis et rouge (fraise des bois), se fondent aux épices douces. Les tannins présents et puissants soutiennent le gras et la générosité de ce vin encore en devenir. L'attaque est franche, enveloppante et longue, laissant une agréable impression de fraîcheur et de plénitude.

L'accord

Pour un apéritif gourmand, avec un sorbet au cacao, une mousse de kiwi, une faisselle - purée de groseilles ou tout autre fruit rouge acidulé, un carré de chocolat bien noir, bien sûr !.

La garde

Longue, mais la typicité de ses arômes est étroitement liée à sa jeunesse.

Le service

14 à 16 degrés.