



Wijnfiche

# Petit Sios Tinto | Costers del Segre DO Catalunia | BIO Espagne (CATALUNA) – 2023

## Domaine

### Costers del Sio

Le domaine, appartenant à la famille Porcioles-Biuxo, est situé dans la région de Noguera, qui fait partie de l'appellation DO Costers del Segre. Cette appellation est située le long de la rivière Segre dans le nord-ouest de la Catalogne. Le «Segre» est l'un des principaux affluents de l'Èbre, prenant sa source dans les Pyrénées françaises et se jetant dans la province catalane de Lleida. C'est un domaine très vaste avec une superficie de 700 hectares, dont 71 hectares sont consacrés à la viticulture.

## Vinification

Le vin vieillit pendant 4 mois dans des fûts français de 300 litres. Chaque cépage est récolté séparément lorsque les raisins atteignent leur maturité optimale. La fermentation alcoolique se fait à 22°C pendant 15 jours, ce qui permet au vin de conserver son profil aromatique.

## Dégustation

Il présente une couleur rouge cerise moyennement profonde avec des reflets pourpres. Le vin offre une belle harmonie entre le fruit et le bois. Le nez dévoile des notes florales et des arômes de fruits rouges. La structure est bien équilibrée, avec une subtile fruité en milieu de bouche. La finale est savoureuse et harmonieuse.

## Mets adaptées

Cassoulet | Volaille | Lapin aux prunes

## Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux



