Wijnfiche

# Petit Sios Tinto | Costers del Segre DO Catalunia | BIO
# Espagne (CATALUNA) — 2025

## 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 4 mois en barriques françaises de 300 litres. Chaque cépage est récolté séparément lorsque les raisins ont atteint leur maturité optimale. La fermentation alcoolique se déroule à 22 ° C pendant 15 jours.

## Dégustation

Couleur rouge cerise moyenne à profonde avec un aspect violet. Bel équilibre entre le fruit et le bois. Notes florales et arômes de fruits rouges au nez. Joliment structuré avec un peu de fruité dans la palette du milieu.

## Mets adaptées

Cassoulet | Viande - grillée | Volaille | Viande d'agneau - grillée | Lapin

## 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

