



Corpus Delicti

2014

Localité : Opoul-Perillos. Pyrénées Orientales (France).

Locality : Opoul-Perillos. Pyrénées Orientales (France).

Cepages : Syrah, Carignan.

Variety: Shyras, Carignan.

Terroir : Argilo calcaire (altitude 120 m).

Soil: Clay and limestone.

Climat : Méditerranéen sec.

Climate : Mediterranean and dry.

Mode cultural : Agriculture biologique

Farming method : Organic farming.

Rendement : 18 Hl/Ha

Yield: 18 Hl/Ha

Recolte : Manuelle avec tri des baies à la cueillette.
Conditionnée en cagettes.

Harvest: By hand in small boxes after selection.

Vinification : Fermentation en levures indigènes.
Macération longue traditionnelle avec rafles.

Wine making: Natural fermentation with wild yeasts.
Traditional maceration with stalks.

Elevage : 24 mois en demi-muids de chêne français.

Wine maturing : 24 months in french oak demi-muids.

Conseil de dégustation : 18 - 20°C

Tasting : 18 - 20°C

Conditionnement : 900 bouteilles de 750 ml numérotées
Mise en bouteilles sans filtration

Packaging : Bottled up without filtration.
750 ml numbered bottles (900 btl).

