

# Malis Rouge 2022

## Côtes du Roussillon Appellation d'Origine Protégée



### Terroir

Le vignoble de moyenne altitude se situe au nord-est du département des Pyrénées-Orientales, sur la rive gauche de la vallée de l'Agly près du petit village de Baixas. Sol : calcaire - schistes.



### Cépages

**Grenache Noir** : 40 %  
**Syrah** : 40 %  
**Mourvèdre** : 15 %  
**Carignan** : 5 %



### Vinification & Élevage

La vendange en bon état sanitaire est égrappée et foulée. Macération traditionnelle de 12 jours avec remontages journaliers pour le Grenache Noir, le Mourvèdre et la Syrah. Le Carignan a été vinifié en macération carbonique. En cuve ouillée jusqu'à la mise en bouteilles en mars 2023.



### Dégustation

**Robe** : Moyennement intense de couleur rouge cerise.

**Nez** : Intense de fruits rouges compotés (fraise, griotte, framboise) avec des notes de réglisse et de poivre gris.

**Bouche** : Ronde et souple à la fois mettant avant toute la gourmandise des fruits rouges.



### Alliances Gastronomiques

A servir avec des viandes grillées ou rôties plus particulièrement avec un magret de canard.

Température de service entre 15°C et 16°C.



### Valeurs Analytiques\*

Masse volumique g/cm <sup>3</sup>	0,9901
Alcool acquis %vol	14°50
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,35
pH	3,64
Acidité totale en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	2,80
Acide acétique en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	0,37
SO <sub>2</sub> Total en mg/l	85
SO <sub>2</sub> libre en mg/l	34

\* analyses réalisées en mars 2023