



## Domaine de Vénus

### Côtes du Roussillon 2007

**Appellation :** AOP Côtes du Roussillon

**Cuvée :** Côtes du Roussillon

**Couleur :** Rouge

**Millésime :** 2007

**Cépages :** 60% grenache, 30% syrah, 10% carignan

**Alcool :** 14%

**Contenance :** 75cl

**Elaboration :** Vendanges manuelles, égrappage total, cuvaison de 3 semaines avec un court remontage chaque jour. Fermentation en cuve inox. Elevage en cuve inox pendant un an puis élevage en bouteille.

#### Dégustation :

Oeil : Robe tuiléé brillante.

Nez : Nez fin de fruits à noyau et de garrigue. Belle fraîcheur.

Bouche : Bouche ample, marquée par une belle fraîcheur. Notes de prune, d'épices, de garrigue, touches minérales. Le vin est tout en élégance et les tanins sont complètement fondus.

**Service :** Entre 16 et 18°C

**Garde :** A consommer entre 2020 et 2025

**Accords mets et vins :** Civet de cailles, lapin aux pruneaux, joues de porc au Maury.



Domaine de Vénus  
Route des Mas  
66460 Maury  
06 42 20 52 03  
[commercial@domainedevenus.com](mailto:commercial@domainedevenus.com)