



## Domaine de Vénus

### Origines - Côtes catalanes



**Appellation :** IGP Côtes catalanes

**Cuvée :** Origines

**Couleur :** Rouge

**Millésime :** 2021

**Cépages :** 60% mourvèdre, 30% alicante, 10% grenache

**Alcool :** 13%

**Contenance :** 75cl

**Elaboration :** Vendanges manuelles, égrappage total, macération courte (5 jours) pour le mourvèdre et le grenache, pressurage direct pour l'alicante. Bref remontage quotidien. Fermentation et élevage en cuve inox.

#### **Dégustation :**

Oeil : Robe rubis limpide et brillante

Nez : Nez fruité, croquant aux notes de fruits rouges. Pointe végétale qui apporte un surplus de fraîcheur.

Bouche : Juteuse et fruitée. Les tanins sont fondus, et le vin facile à boire.

**Service :** Entre 14 et 18°C

**Garde :** A consommer entre 2022 et 2026

**Accords mets et vins :** Apéritif, Charcuteries, Fromages, Viandes grillées.



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