

FAMILY ESTATE

Located 20 km west of Perpignan, the estate with multiple terroirs extends over 80 hectares, 70 hectares of vineyards and 10 hectares of olive and garrigue.

Unique historic site with elevation of 100 to 450 meters above sea level, giving a great panoramic view over the sea & mountains.

Respectful of nature, the whole property is in Conversion Bio since 2014.

VINEYARD

Grape varieties : Grenache, Carignan, Syrah

Area : Roussillon (north-Catalonia), France

Classification : AOP Côtes du Roussillon Villages

Soil : Clayey-chalky

Vineyard size : 9 Ha _ **Yield per hectare :** 30 Hl

Cultivation : Goblet pruning

VINIFICATION

Harvesting : Grapes are handpicked and put into small crates in order to avoid the destruction and oxidation of the berries.

Sorting both before and after destemming.

Wine-making : Traditional.

Long maceration. Fermentation under temperature-controlled environment.

Maturing : Stainless steel vats during 8 months.

TASTING NOTES

Color : Garnet-red

Nose : Very perfumed nose, ripe red fruits such as cherries and raspberries.

Palate : Very fruity, notes of red fruits and spices.

Tannins are round and melted.

Keeping : 2 to 3 years

PROPRIETE FAMILIALE

Située à 20 Km à l'ouest de Perpignan, le domaine aux multiples terroirs s'étend sur 80 hectares dont 70 hectares de vignes et 10 hectares d'oliviers et de garrigues.

Site historique unique allant de 100 à 450 mètres d'altitudes offrant une vue panoramique à 360°.

Respectueux de la nature, l'ensemble de la propriété est en conversion Bio depuis 2014.

VIGNOBLE

Cépages : Grenache, Carignan, Syrah

Région : Roussillon, France

Appellation : AOP Côtes du Roussillon Villages

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 9 Ha _ **Rendement /Ha :** 30 Hl

Taille : Gobelet

METHODES

Vendanges : Manuelles pour une sélection rigoureuse des grappes. Utilisation de caissettes afin d'éviter l'écrasement et l'oxydation des baies.

Tris sur table et après égrappoir.

Vinification : Longue macération. Fermentation traditionnelle avec maîtrise des températures.

Elevage : En cuves inox durant 8 mois.

DÉGUSTATION

Couleur : Rouge grenat

Nez : Très parfumé, arômes de fruits rouges mûrs tel que la cerise et la framboise.

Palais : Très fruité avec des notes de fruits rouges et d'épices. Tanins ronds et fondus.

Garde : 2 à 3 ans



Domaine Força Réal

MILLAS - FRANCE



WWW.FORCAREAL.COM