

# BILA-HAUT

## Bila-Haut

rouge  
red



### AOP Côtes-du-Roussillon Villages



#### LES CÉPAGES

Syrah, Grenache et Carignan.

#### LE TERROIR

Les parcelles se situent sur les coteaux de la haute Vallée de l'Agly. Gneiss et schiste du Dévonien et sol argilo-calcaire.

#### LES VENDANGES

La vendange est manuelle.

#### LA VINIFICATION

100 % égrappée. La macération dure 2 à 4 semaines en fonction des dégustations quotidiennes.

#### L'ÉLEVAGE

Élevage en cuve.

#### LA DÉGUSTATION

**Robe :** belle robe grenat foncé.

**Nez :** nez de cerises noires.

**Bouche :** le vin est charnu, bien structuré, avec la chaleur et le sauvage des terroirs du Roussillon.

**Avec ce vin nous avons aimé :**  
pièce de bœuf, viande grillée.

**Température de dégustation :** 17-18 °C.

**La garde :** de 2 à 3 ans.

#### GRAPE VARIETIES

Syrah, Grenache and Carignan.

#### TERROIR

The plots are located on the slopes of the high Agly Valley. They are composed of gneiss and schist from the Devonian Period with calcareous clay.

#### HARVEST

The crop is hand-harvested.

#### VINIFICATION

Entirely destemmed. The maceration lasts from 2 to 4 weeks according to daily tastings.

#### MATURING

The wine is aged in vats.

#### TASTING

**Colour:** deep garnet red.

**Nose:** aromas of black cherry.

**Palate:** this wine is fleshy, well-structured with the warm and savage of soils of the Roussillon area.

**Recommended food pairing:**  
beef and roasted meat.

**Serving temperature:** 17-18°C.

**Ageing potential:** 2 to 3 years.

