

Variedades

Syrah (70%) y Cinsault (30%)

Origen

Francia, Rosellón, Montesquieu des Albères

Suelo

arenas graníticas

Vinificación

sin despalillar, maceración carbónica en frío de 10 días,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

6 semanas en barrica de roble

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



LES FOULARDS ROUGES OCTOBRE

LES FOULARDS ROUGES, Montesquieu des
Albères

2026 26102 75 CL

NATURAL