

# Pandore MMXXII

IGP CÔTES CATALANES

Robe noire intense aux reflets grenats. Le nez est expressif et très complexe : notes de garrigue, de laurier, de petits fruits rouges et de cerise à l'eau de vie avec des notes empyreumatiques et de torréfaction. En bouche on retrouve tous les arômes du nez se révélant les uns après les autres avec finesse et subtilité. Les tanins sont veloutés et soutenus par une belle sucrosité et une jolie fraîcheur. La fin de bouche est longue et persistante.



**GRENACHE NOIR**  
Vignes centenaires



**VENDANGES MANUELLES**  
récolte en caissettes  
Tri à la vigne et à la cave



**TERROIR DE GALETS ROULÉS**



**VINIFICATION**  
Amphore en grès et fûts de chêne



**PRODUCTION**  
3050 Bouteilles



L'élégance de ce vin accompagne les plats épicés ou aux arômes complexes. Le velouté de ses tanins mettra une belle pièce de viande en valeur.

| Millésime | alcool | Acidité AT irtf | PH irtf | Fermeture     |
|-----------|--------|-----------------|---------|---------------|
| 2022      | 16°    | 3,48g h2so4./l. | 3,63    | Bouchon liège |

Intense black color with garnet reflections. The nose is expressive and very complex : notes of garrigue, bay leaf, red berries and brandied cherries with empyreumatic and roasted notes. In the mouth we find all the aromas of the nose revealing themselves one after the other with finesse and subtlety. The tannins are velvety and supported by a nice sweetness and a nice freshness. The finish is long and persistent.



**BLACK GRENAPE**  
Centennial vines



**HAND HARVESTED**  
in harvest crates  
sorting in the vineyard  
and in the cellar



**TERROIR OF ROLLED PEBBLES**



**VINIFICATION**  
Amphora and oak barrels



**PRODUCTION**  
3050 bottles



**PAIRINGS**  
The elegance of this wine accompanies spicy dishes and with complex aromas. The velvety tannins will highlight a nice piece of meat.



Millésime 2021

Millésime 2021



Millésime 2020

