

Indication Géographique Protégée Gard

Grenache Noir



Assemblage

Ce vin est issu de nos plus belles parcelles de Grenache noir



Terroir

Ces raisins sont cultivés sur un sol caillouteux argilo-calcaire.



Vinification

Cuvée 100% Grenache. Fermentation thermorégulée puis macération de trois semaines avec remontages quotidiens. Elevage en cuve, filtration avant mise en bouteille.



Dégustation

*Robe : rouge pourpre

*Nez : fraise écrasée

*Bouche : l'attaque est ronde. Fraîcheur caractéristique. Finale souple et longue, sur la groseille et autres fruits rouges.



Accords mets/vins

S'accordera de manière parfaite avec vos grillades.



Température de dégustation : 14-15°C.



Evolution

Vin à apprécier dans sa jeunesse ou dans les 3 ans.