

GRENACHE

Sans Sulfites Ajoutés

IGP Aude -Hauterive



Terroir

Terrasses du Quatenaire avec gros galets roulés.
Exposition Sud / Sud-Est.

Cépages

Grenache Noir : 100 %
Âge moyen : 30 ans
Rendements moyens : 40hl/Ha



Vinification

Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre-acidité,
Egrappage de raisins suivi d'un encuvage et levage immédiat.
Fermentation traditionnelle à 25°C et macération pendant 7
jours avec un remontage court par jour.
Suivi d'une macération post-fermentaire courte, de 4 à 6 jours,
avec ensuite une fermentation malolactique.
Après 3 mois d'élevage sur lies fines, les vins sont filtrés et mis
en bouteilles.



Note de dégustation

Robe rouge brillante et soutenue.
Nez aux notes épicés avec des fruits rouges et noirs (framboise,
mûre, griotte et pruneau).
Fraîcheur en bouche, gourmand, équilibré, basculant sur une
sensation minérale, tanins souples, très mûrs avec une belle
longueur.



Accord

Apéritif dînatoire, tapas, légumes ou viande grillée.
Côtelette de porc, lapin à la moutarde, cuisine méditerranéenne.
Un vin à partager entre amis.