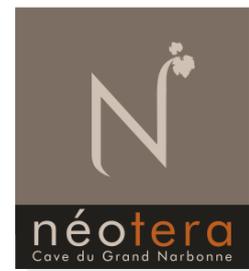


# Grenache 2017

IGP Pays d'Oc – 13°



## Cépages

Grenache 100%

## Vinification

Vendanges sélectionnées, débourbage à froid, fermentation avec maîtrise des températures à 16-18°C. Élevage en cuve pendant 5 mois.

## Œil

Robe rosée tendre et lumineuse, presque rose bonbon. Vin brillant, éclatant et limpide.

## Nez

Arômes de framboise, de fraise des bois et de groseille pour le côté acidulé. Notes délicates de frésia et de rose.

## Bouche

Flaveurs de framboise, de fraise et de groseille. Acidité désaltérante et minérale. Ensemble bien équilibré. Sentiment de finesse et pureté.

## Accords mets & vins

Vin à boire dans l'année, à environ 10-12°C. Poivrons rouges marinés, salade de fruits de mer et de tomates séchées, friture de calamar poudrée de curry, rouget grillé farci de tapenade.

