Plaisirs du vin

## Accords mets et vins

Vin à la fois charnu, frais et fruité, il s'accorde parfaitement avec les desserts aux fruits rouges, au chocolat. Ce pur grenache, tout en séduction, s'associe également avec les accords sucrés salés.

## Détails

## Caractéristiques

**Terroir :** Schistes
**Cépage :** 100% Grenache noir
**Vendange :** Manuelles, lors de la dernière semaine de septembre et deuxième d'octobre. Double tri manuel des grappes sur tapis et table vibrante, éraflage et léger foulage. Vendange de 15 à 18 % de potentiel alcoolique.
**Viticulture :** Entretien des sols par labour et utilisation de compost sur le rang. L'âge des vignes, conduites en gobelet, est de 15 à 35 ans.
**Vinification :** En cuve béton et cuve inox thermorégulées. Fermentation alcoolique à 25°C, avec mutage sur grain à mi fermentation suivi d'une macération de 15 à 20 jours.
**Elevage :** En milieu réducteur en cuve ouillée pendant 10 mois, puis en bouteille.

## Dégustation

**Robe :** Robe rubis intense.
**Nez :** Nez de fruits rouges et noirs.
**Bouche :** La bouche gourmande, sur la finesse, bascule sur des notes burlat.
**Finale :** Fin de bouche douce et fruitée.
**Garde :** 10 - 15 ans.
**Température de service :** entre 16 et 18°C.