

Frais

Fruité

Équilibré



Service
17°

Garde
5 ans

LE MOT DU SOMMELIER

Une cuvée moderne sur la fraîcheur et le fruit qui vous plongera au coeur du terroir des Dentelles de Montmirail.

PALETTE AROMATIQUE



olive noire



fraise des bois

Acidité ●●●●●

Tanins ●●●●●

Volume en bouche ●●●●●

Fraîcheur ●●●●●

Gourmandise ●●●●●

CÉPAGES

Grenache
Syrah



TERROIR

Un vignoble en terrasses sur les pentes des Dentelles de Montmirail, cultivé depuis 5 générations par la Famille Grangeon, sur des sols argilo-calcaires. Récoltes manuelles.



VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec un éraflage total à réception des raisins. Macération pré-fermentaire à froid (18°C).

Pigeages manuels, remontages quotidiens. Cuvaision longue de 4 semaines.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox.

ACCORDS METS ET VINS

Un gigot d'agneau au beurre d'escargot

Une queue de lotte au vin rouge

