

Les Grenadines Carrel & Caldúch Domaine d'Ansigan



DOMAINE D'ANSIGNAN
LES GRENADES
CARREL & CALDUCH
VIGNERONS AU DOMAINE D'ANSIGNAN
PRODUIT DE FRANCE

Nous avons décidé de vous offrir ce jus fruité et frais semblable à celui d'un grenadier

"Le vin est ce qu'il y a de plus civilisé au monde."

Ernest Hemingway

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2021

Degré : 13%

Cépages : 60% Grenache / 15% Carignan / 15% Syrah / 7% Pellut / 3% Maccabeu

Terroir : Domaine d'Ansigan, sur éboulis quaternaires du socle de roches métamorphiques précambrien, gneiss à grenat de plus de 600Ma.

Conduite de la vigne : Taille Gobelet et Royat / 1ère année de conversion Bio.

Mode de vinification : 80% Grenache / Maccabeu / Carignan / Syrah / Pellut en pressurage direct après macération préfermentaire / 20% Carignan en macération carbonique / Vinification et élevage sans souffre / Levures Indigènes / Sulfitage à la mise.

Elevage : En cuve sur lies fines jusqu'à la mise.



Robe, Nez & Bouche :

La robe est cerise claire.

Le nez est sur la cerise, la groseille, le jus de grenade et la petite fraise.

La bouche est fraîche et sapide.

En accord :

Terrasse, soleil, nuits chaudes pour rafraîchir, après-midi pluvieuses pour apporter le soleil...

Conseils :

Servir entre 14 et 16°C

Garde conseillée : 3 à 5 ans.