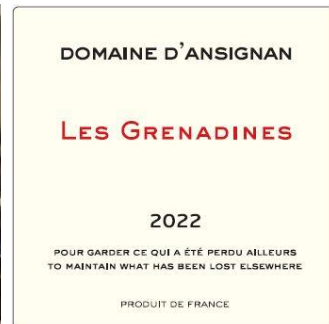


Les Grenadines Domaine d'Ansignan



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

*"Le vin est le monarque des liquides."
Brillat-Savarin*



Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2022

Degré : 13.5%

Cépages : 42% Grenache / 31% Syrah / 15% Carignan / 8% Pellut / 3% Maccabeu

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

Conduite de la vigne : Taille Gobelet et Royat / Culture 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 soufre / Levures Indigènes / Sulfitage à la mise.

Vinifié sans sulfites ajoutés.

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 12°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.