

Quoi de plus naturel que de vouloir transmettre dans chaque bouteille la véritable saveur de nos cépages locaux si généreux. Savoir valoriser les qualités premières de nos vaillants raisins, c'est comme pour nos enfants : savoir aimer leurs qualités propres et différentes, qui les rendent uniques et attachants, comme nos cépages méridionaux !

CEPAGE : 100% Grenache

PRODUCTION : 20 000 bouteilles/an

TERROIR : Sols de schistes

VIGNE : De 20 à 50 ans

CONDITIONNEMENT : Btle bourgogne tradition, Bouchon Diam1, Carton de 6 btle debout

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid
Fermentation douce à 20°C puis à chaud à 28°C
Macération de 3 à 5 semaines
Mise en bouteille, l'année suivante, entre Mai et Juin

CLASSIFICATION

Le vin des copains qui passent sans prévenir !
Suave, Epanoui
Ample

ACCORDS METS ET VINS

Pâtes fraîches en sauce maison
Viande saisie et ses légumes
Un plateau de charcuterie
Une cuisine familiale et généreuse

