



Solo Grenache

Vin de France



Issu de vieilles vignes, ce vin rouge est croquant, joyeux, résolument convivial. Il est à l'image de notre terroir délicat fruité, frais et gourmand.

Cépages : Grenache 100%

Terroir : Sol argilo-calcaire caillouteux en coteaux à 380 mètres d'altitude.

Vendange : Manuelle.

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid. Levure indigène. Remontage et pigeage durant la fermentation.

Viticulture: Agriculture biologique depuis 2007
Certifié AB par Ecocert

Dégustation : La robe est rubis, vive et lumineuse. Le nez est expressif aux arômes de fruits rouges. En bouche, sur des tanins souples, on retrouve la fraise écrasée, la framboise et des nuances d'épice. La finale, persistante, reste fraîche et gourmande.

Suggestions d'accompagnement : Rôti de porc à la provençale, stoquefiche à la nissarde, rougets avec une tapenade noire, lapin aux olives, alouettes-sans-tête, soufflé à la poutine, poulpe en daube, entrecôtes grillées aux anchois.

Service : 16/18°C

Durée de garde: 6/7 ans

Type de Bouteille	Bouchage	Contenant	Poids par bouteille
Bourguignone ecova	Liège naturelle	75 cl	1,250 KG
Palette Europe	Colis par carton	Colis par palette	Poids palette
120cm/80 cm	6	100	750

