

SECRET DE TERROIR

GRIGNAN LES ADHEMAR

INFORMATION

Appellation : aop grignan les adhemar

Cépage : GRENACHE SYRAH

Alcool : 13.5%

Certification : HVE

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vendange égrappée à 100%. Fermentation en cuve béton traditionnelle. Macération d'environ 2 semaines. Remontages et contrôle des températures quotidiennes. Elevage en cuve de 6 à 8 mois.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Drôme

Surface :

Type de sol : Vignobles sur la commune de Grignan

Climat : Chaud et sec

DÉGUSTATION

Œil : Sa couleur nous rappelle de jeunes cassis juste mûrs, avec de très jolis reflets violets.

Nez : Le premier nez nous surprend avec un côté très frais et croquant, une jeune grenade bien mûre ; au fil de l'aération, il devient plus chaleureux et plus typique de notre appellation méridionale, avec quelques notes réglissées.

Bouche : Une attaque fraîche, légère, toute en dentelle, digne de l'élégance d'un grand Pinot Noir, avec toute la convivialité du sud. Une finale avec un corps et un caractère bien présent, mais déjà assez fondu, ce qui lui permettra d'être ouvert de suite, sans rougir !!!
Votre Secret de Terroir avec légèreté, fraîcheur et fruit ...
Egal à lui-même.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°

Accords mets et vins : A sortir en toutes occasions ... Il

SECRET DE TERROIR

GRIGNAN LES ADHEMAR

se mariera volontiers avec un roastbeef, une escalope milanaise, ou un Saint Marcellin à point ... Plateaux de charcuteries, et gratins en tous genres ... Un accord qui fera toujours la paire !

Garde : À déguster dès votre retour à la maison ... ou dans les 3 à 5 ans.