



Ticket

Grenache Noir – Rouge

IGP PAYS D'OC

Vignoble

Densité de plantation : 5000 pieds par hectare

Mode conduite : palissage haut en taille Royat

Terroir

Terres limono-sableuses

Vinification

100% Cépage Grenache Noir

Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins. Egrappage et foulage doux. Limitation des ajouts de sulfites.

Maîtrise des températures de fermentation. Les raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux.

Dégustation

La robe est de couleur pourpre aux reflets vifs.

Le nez est intense de fruits rouges mûrs, ainsi que des notes d'épices douces (réglice).

L'attaque est fraîche et équilibrée et offre des arômes de coulis de petits fruits rouges.

Des nuances d'épices apportent une belle fraîcheur à la finale.

Potential de garde

Deux ou trois années dans de bonnes conditions de conservation.

Gastronomie

Cette cuvée s'appréciera accompagnée d'une viande en gelée, au top sur une tête de veau sauce ravigote ...

