



Le Grenache Noir est un cépage importé dès le moyen âge en France. Ses vins sont plutôt forts en alcool et peu acides ; ils libèrent une profusion de fruits noirs soulignés par des notes de cacao, de café et d'épices.

The Grenache is a grape variety imported since the middle Age in France. This wine often presents a high alcohol content with low acidity and develops black fruits notes with hints of cocoa, moka and spices.

GRENACHE Génération 1905



TERROIR

Sols argilo-calcaires permettant de bénéficier des réserves en eau du calcaire pour arriver à la maturité souhaitée. Climat méditerranéen avec une légère influence continentale. Grenache Noir 100%.

VINIFICATION

Récolte à maturité. Macération de 21 jours avec éraflage total et foulage des raisins, maîtrise des températures, afin de préserver tous les arômes. Elevage 12 mois en cuve béton.

DÉGUSTATION

ROBE : Belle robe pourpre.

NEZ : Arômes floraux (violette) et de fruits noirs (mûres).

BOUCHE : Vin complexe et généreux. Arômes de petits fruits rouge avec des tanins soyeux. Un vin délicat et plein de charme!

ACCORDS METS & VINS : Viande, charcuterie, fromages de caractère, ...

TEMPÉRATURE DE SERVICE :
16°-18°

TERROIR

Clay-limestone soils provides sufficient water reserves in the limestone earth that the grapes can reach its desired maturity. Mediterranean climate with continental influences. Grenache Noir 100%.

VINIFICATION

Harvest when grapes are fully matured. Maceration for 21 days with destemming and crushing of the grapes, and temperature controlled to preserve the aromatic potential. Aged for 12 months in concrete tank.

TASTING NOTES

COLOUR : Nice crimson colour.

NOSE : Floral (violet) and black fruits (blackberries) notes.

PALATE : Full-bodied and complex wine. Generous berry fruits aromas and silky tannins. A delicate and charming red wine!

FOOD MATCHES : Perfect with meat dishes, charcuterie, strong cheese, ...

SERVICE TEMPERATURE :
16 - 18 °C.