

GRENACHE³ au Cube 2016

Produit Cellier

LAFAGE - FRANCE



CODE :	13944191	PRIX :	20,10 \$
TYPE :	Vin rouge	RÉGION :	Languedoc-Roussillon
DÉSIGNATION :	VCE (Vin Communauté Européenne)		
CÉPAGE :	100 % Grenache		
% ALCOOL :	15 %	SUCRE RÉSIDUEL :	8,4 g/L

«Amoureux du Grenache, j'ai parcouru de nombreuses régions du monde où ce cépage racé et généreux s'exprime pleinement ... Il fallait se rendre à l'évidence : la pluralité des terroirs l'emporte sur les limites géopolitiques! J'ai alors décidé d'assembler des Grenaches provenant d'horizons différents, pour mon plaisir, et le vôtre.» **Jean-Marc Lafage**

TERROIR ET SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Assemblage de 3 Grenaches vieilles vignes sélectionnés en **Espagne**, en **Vallée du Rhône** et en **Catalogne française**.

Calatayud (Cerbera, Aragon), Espagne : vignoble de 1 000 mètres d'altitude sur terroir de schistes. **Vallée du Rhône (Domazan), France** : vignoble Bio sur sols de galets roulés et d'argiles blanches, bleues et rouges. **Catalogne française (Maury), France**: sols de schistes noirs et marnes schisteuses situés à 20 km de la Méditerranée.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Assemblage des Grenaches

Calatayud : récolte en novembre. Macération des raisins à froid à 3°C pendant 10 jours. Fermentation alcoolique à 20°C. **Vallée du Rhône** : récolte fin septembre. Macération longue à 35°C pendant 3 semaines. **Maury** : récolte fin septembre. Fermentation alcoolique à 30°C et macération pendant 5 semaines.

Aucun vieillissement en fûts de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin racé et généreux. Belle intensité aromatique, forte concentration de fruits rouges mûrs et petits fruits noirs. La bouche est ronde, concentrée et complexe, dotée de tanins soyeux, et offre de puissantes notes de mûre, cassis, framboise se prolongeant sur une belle longueur en bouche.

ACCORDS ET METS

Ce vin sera le compagnon idéal de viandes rouges rôties ou braisées.

REPRÉSENTÉ PAR/REPRESENTED BY


Amphora
VINS FINS ET SPIRITUEUX
vinsamphora.com



3 780031 473514