



Les Gragnotes : Muse

Cépage : Syrah

Terroir : Argilo calcaire. Hautes Corbières.

Travail à la vigne : Nos plus jeunes vignes (20 ans). Vigne en palissage. Engagement en Agriculture Biologique. Apport d'amendements organiques.

Vendange : Fin août. Travail manuel avec des caissettes. Vendange matinale (7h-12h) pour garder un raisin « frais ».

Vinification : Contrôle des températures lors de la vinification. Fermentation à partir des levures (indigènes) naturellement présentes sur le raisin. Pressurage direct. Pas d'ajout d'intrant excepté sulfites en faible quantité.

Dégustation : Vin d'un rose pâle aux reflets saumonés, nez dominé par des notes de fraise que l'on retrouve en bouche mais qui s'associent à des senteurs plus épicées.

Accords mets et vin : A servir avec des filets de poulet, un steak de thon. Boire frais à l'apéro.

Servir entre 7°C et 9°C 13%vol



Les Gragnotes

12 Avenue du Roussillon 11350 Paziols France

lesgragnotes@gmail.com

Erika : +33 (0)613339311

Benoit : +33 (0)606785528