



Les Gragnotes : 27/36

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan

Terroir : Argilo calcaire. Hautes Corbières.

Travail à la vigne : Vieux gobelets et jeunes vignes. Labour au chenillard et au tracteur. Engagement en Agriculture Biologique. Apport d'amendements organiques.

Vendange : Début septembre. Travail manuel avec des caissettes. Vendange sélective, et tri à la cave.

Vinification : Contrôle des températures lors de la vinification. Fermentation à partir des levures indigènes. Macération courte et faible extraction. Assemblage après fermentation. Pas d'ajout d'intrant excepté sulfites en faible quantité.

Dégustation : Couleur grenat sombre, nez à dominante de fruits noirs (pruneau) avec de délicates notes épicées, l'attaque en bouche est fraîche mais s'ouvre sur un bon volume.

Accords mets et vin : côtes d'agneau au thym, rôti de porc aux pruneaux

Servir à 15°C/16°C

14%vol



Les Gragnotes

12 Avenue du Roussillon 11350 Paziols France

lesgragnotes@gmail.com

Erika : +33 (0)613339311

Benoit : +33 (0)606785528