



## Les Gragnotes : Bourrasque

**Cépage** : Syrah

**Terroir** : Argilo calcaire. Hautes Corbières.

**Travail à la vigne** : Jeunes vignes (20 ans). Engagement en Agriculture Biologique. Apport d'amendements organiques.

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

**Vinification** : Contrôle des températures lors de la vinification. Fermentation à partir des levures (indigènes) naturellement présentes sur le raisin. Courte macération, et peu d'extraction. Pas d'ajout d'intrant excepté sulfites en faible quantité.

**Dégustation** : Robe d'un rouge sombre et profond, nez original de fruits méditerranéens (figue, pastèque), bouche aux tanins serrés avec des saveurs épicées (poivre, curry), la finale est longue et prolonge ces saveurs épicées.

**Accords mets et vin** : Il peut accompagner des plats relevés tel que des tajines, ou puissants comme des daubes.

**Servir à 15°C/16°C**

**14%vol**



Les Gragnotes

12 Avenue du Roussillon 11350 Paziols France

[lesgragnotes@gmail.com](mailto:lesgragnotes@gmail.com)

Erika : +33 (0)613339311

Benoit : +33 (0)606785528