



Les Gragnotes : Désobéissance

Cépage : Carignan

Terroir : Argilo calcaire. Hautes Corbières.

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

Vendange : Début septembre. Travail manuel avec des caissettes.

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

Dégustation : Jolie robe rubis foncé, nez intense de fruits macérés (griottes au kirsch), la bouche est fraîche en attaque et développe aussi des notes de fruits rouges.

Accords mets et vin : Pour accompagner des entrées froides à base de tomate (gaspacho) ou en dessert avec un clafoutis.

Servir à 15°C/16°C

13.5%vol



Les Gragnotes

12 Avenue du Roussillon 11350 Paziols France

lesgragnotes@gmail.com

Erika : +33 (0)613339311

Benoit : +33 (0)606785528