



Les Gragnotes : 28/37

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 : Robe d'une couleur grenat assez sombre. Le nez à une dominante de cassis avec quelques notes de violettes et d'épices douces. La bouche est assez ample avec un bon volume de tanin. On retrouve les saveurs de cassis, mais également le poivre gris sur la finale .

Accords mets et vin : Plats en sauces (daube), gibiers (civet de chevreuil)

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