



Les Gragnotes : Bourrasque

Cépage : Syrah – Grenache

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 rubis avec quelques reflets violacés. Nez fin à dominante florale avec des notes d'iris et de réglisse. Bouche ronde en attaque, nous retrouvons les saveurs réglissée du nez, la finale est chaleureuse.

Accords mets et vin : Ce vin peut accompagner des plats d'été ; soupes froides ou gratins de légumes.

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