



Les Gragnotes : Désobéissance

Cépage : Carignan – Grenache

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 à reflets violacés. Le nez expressif de fruits rouges avec des senteurs de garrigue (Thym, menthol), la bouche est fraîche en attaque, tenue par un joli tanin sur notes de fruits rouges.

Accords mets et vin : Peut être servi avec des côtes d'agneau au grill ou avec un tajine.

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