



Hors-Série Sunset # 1

Cépages : Lledoner Pelut, Carignan

Terroir : Argilo calcaire. Hautes Corbières.

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

Vendange : Mi-septembre. Travail manuel avec des caissettes. Vendange sélective, et tri à la cave.

Vinification : Pré fermentaire à froid sur le Lledoner. Courte macération. Contrôle des températures lors de la vinification. Fermentation à partir des levures indigènes. Assemblage après fermentation. Pas d'ajout d'intrant excepté sulfites en faible quantité.

Dégustation : D'un rouge rubis éclatant. Ce vin au caractère fluide et digeste possède une grande fraîcheur. Vous percevrez une riche palette aromatiques ; de groseille, d'hibiscus et de fraise. La finale, se fait sur des tanins timides, ils réveillent les papilles sur un effet rafraichissant de menthe poivrée et de laurier.

Accords mets et vin : Bien frais en apéritif ou autour d'un poisson de roche grillé ou d'une volaille sauvage aux épices.

Servir entre 7°C et 9°C

13.5 °vol



Les Gragnotes

12 Avenue du Roussillon 11350 Paziols France

lesgragnotes@gmail.com

Erika : +33 (0)613339311

Benoit : +33 (0)606785528