

LES DEMOISELLES

IGP Gard Grenache

Cépages : Grenache.

Terroir : Épandage caillouteux.

Moyenne d'âge des vignes : 21 ans.

Rendement : 80hl/ha.

Travail de la vigne : Agriculture raisonnée.

Vinification : Eraflage de la totalité des raisins. Fermentation durant 1 mois avec un contrôle des températures entre 14 et 18° C

Élevage : En cuve béton.

Dégustation : Belle robe rose pâle tirant vers le violet. Un nez aux arômes de petits fruits rouges tels que la fraise et la framboise. Une bouche très fraîche avec des touches de fruits rouges et d'agrumes.

Accords : Pâtes au pistou, œufs brouillés à l'espagnole, omelette aux poivrons, brandade de morue, filet de merlu.

