CASTELAS GRENACHE

Vin de France

Cépages : Grenache (100%).

Terroir : Garrigue calcaire -limons, argilo-calcaires.

Moyenne d'âge des vignes : 25 ans.

Rendement : 35hl/ha.

Travail de la vigne : Agriculture raisonnée.

Vinification : Les raisins sélectionnés proviennent des meilleures micro-zones de notre vignoble pour ce cépage. Eraflage de la totalité des raisins. 5 semaines de macération pelliculaire suivi de 3 semaine de fermentation avec contrôle des températures entre 20 et 28°C.

Élevage : 6 mois en cuve beton.

Dégustation : D'une élégante robe rouge rubis, il s'ouvre au nez sur des notes de fruits rouges frais ; en bouche, il se révèle élégant et profond, alliant minéralité et tanins pour exprimer à la fois l'élégance et le caractère affirmé d'un grenache puissant.

Accords : Toutes sortes de viandes, fromages, pâtes en sauce, pizzas, hamburgers, légumes rôtis.