



## Délice - Rouge

Vin de France

- Appellation :** Vin de France  
**Cépage :** Grenache noir vendangé tardivement  
**Cuvée :** Délice  
**Couleur :** Rouge  
**Millésime :** 2016  
**Rendement :** 8 hl/ha  
**Degré :** 15,5°  
**Sol :** Banquettes du Miocène (argilo-calcaire),  
graviers quartzeux



## Elaboration

VIN BIO – certifié par Ecocert

**Vendange :** Manuelle mi septembre, 2 grappes sont laissées par cep, vendangées fin octobre lorsque le raisin est passerillé

**Vinification :** Foulage au pied de la vendange non égrappée avant une vinification traditionnelle  
Fermentation lente qui s'arrête naturellement autour de 15° d'alcool

**Eleavage :** 2 ans dans des barriques de 5 ans

**Bouchage :** Bouchon en liège naturel

## Dégustation

**Œil :** Robe rouge aux reflets tuilés

**Nez :** Pain grillé, confiture de griottes, arabica, noix de cajou

**Bouche :** Attaque flatteuse avec une perception de tanins qui « roulent » sur le palet  
Finale balsamique et fraîche

## Service

**Temps de service :** Entre 12° et 15°

**Garde :** 10 ans

**Accords mets et vins :** Foie gras, gâteau au chocolat, roquefort