



Gabrielle - Rouge

Vin de France

- Appellation :** Vin de France
Cépage : Grenache
Cuvée : Gabrielle
Couleur : Rouge
Millésime : 2018
Rendement : 40 hl/ha
Degré : 14,5°
Sol : Banquettes du Miocène (argilo-calcaire),
graviers quartzeux



Elaboration

VIN BIO – certifié par Ecocert

Vinification : Infusion lente des raisins (petit remontage tous les 2 ou 3 jours), peu d'aération du jus (ambiance réductrice en gaz carbonique), avec le minimum de soutirages.

Élevage : 6 mois d'élevage sur lies en cuve inox puis 12 mois en barriques de plus 4 ans (chêne français)

Bouchage : Bouchon en liège naturel et cachet de cire

Dégustation

Ceil : Sa robe est étonnamment limpide pour un grenache rouge

Nez : Arômes délicats de petits fruits rouges frais : cerises, framboises, groseilles

Bouche : Une fraîcheur en bouche étonnamment vive pour un vin du Sud qui subit un soleil de plus en plus puissant, avec des notes florales de rose, lys et d'épices : piment d'Espelette et poivre.

Service

Temps de service : Entre 15° et 18°

Garde : 15 ans

Accords mets et vins : Filet de boeuf au poivre noir accompagné d'un rizotto aux cèpes