



Délice - Rouge

Vin de France

- Appellation :** Vin de France
Cépage : Grenache noir vendangé tardivement
Cuvée : Délice
Couleur : Rouge
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