

Les Grenadines

Domaine d'Ansignan



DOMAINE d'ANSIGNAN

LES GRENADINES

2024

CÔTES CATALANES

PRODUIT DE FRANCE

Nous avons décidé de vous offrir ce jus fruité et frais semblable à celui d'un grenadier.



Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2024

Degré : 11,5%

Cépages : 29% Lledor Pellut / 27% Grenache / 23% Carignan / 14% Syrah / 7% Maccabeu

Terroir : Domaine d'Ansignan, sur granit à grenats.

Conduite de la vigne : Taille Gobelet et Royat / Culture Bio.

Mode de vinification :

100% vendangé à la main, fermentation partielle en grappes entières, levures indigènes, non collé / Sulfites ajoutés à la mise en bouteille.

Vinifié sans sulfites ajoutés.

Elevage : En cuve sur lies fines jusqu'à la mise.

Robe, Nez & Bouche :

La robe est cerise claire.

Le nez est sur la cerise, la groseille, le jus de grenade et la petite fraise.

La bouche est fraîche et sapide.

En accord :

Terrasse, soleil, nuits chaudes pour rafraîchir, après-midi pluvieuses pour apporter le soleil...

Conseils :

Servir entre 12°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.