

Place
aux
VINS



CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE GRAMENON CÔTES DU RHÔNE POIGNÉE DE RAISINS



Cépages :

- Grenache
- Cinsault



Vinification :

Vinification naturelle. Elevage 6 mois en cuve.



Terroir :

Gramenon est bâti sur des grès siliceux et coquilliers, faisant relief dans le paysage des safres sableux.



Dégustation :

L'œil : très belle robe rouge grenat.

Nez: après aération, un panier de fruits rouges bien mûrs

Bouche : Attaque souple, gourmande, juteuse, fruité avec une finale sur la fraîcheur. Ce vin de garde a besoin de longues années avant de se dévoiler son potentiel.



Accords mets /vin :

Grillades, viandes rouges, apéritif