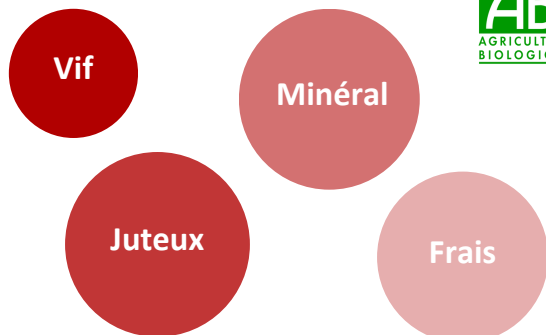




Ce qui le définit...



Cépage : 100% Grenache rouge

Sa palette aromatique...



Equilibre	
Longueur en bouche	
Intensité des saveurs	
Complexité aromatique	
Alcool 14 %	



Conseils de consommation



Ses secrets de fabrication...

Ce vin rouge vif aux arômes méditerranéens, a la particularité d'être issu d'une seule parcelle du Grenache rouge, produisant des raisins avec de plus petites baies à la peau plus épaisse. Il est produit par Lagrava, domaine fortement engagé dans la viticulture Biodynamique, situé dans la région de Alfarràs en Catalogne, entouré de montagnes côtières et pré-côtières. La fermentation est réalisée avec 100% de levures indigènes en cuve inox. Des remontages intensifs sont pratiqués au début de la fermentation, pour ensuite adoucir l'intensité au fur et à mesure de l'augmentation de l'alcool. La fermentation malolactique est également réalisée avec des bactéries naturelles. Ce vin est vieilli sur lies pendant 8 mois, sans sulfites ajoutés, afin de donner naissance à un vin au profil moderne, doté d'une fraîcheur minérale et d'une belle complexité aromatique.



Accords mets/vin



MG Wine Discovery

Importation et Distribution de Vins du Monde

11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

Contact@mgwinediscovery.com

<https://www.mgwinediscovery.com/>

@mgwinediscovery

MG Wine Discovery

mg-wine-discovery