



IL N'Y A PAS DE GRAND VIN SANS UN GRAIN DE FOLIE.



A.1353 LIMOUSIS

GRENACHE NOIR 100%

COLLECTION PARCELLAIRE : TRILOGIE DE GRENACHE NOIR

Cette nouvelle collection vous propose de vivre une expérience œnologique en explorant le Grenache Noir, cépage emblématique de notre région, au travers de 3 cuvées issues de 3 parcelles différentes: A.1353, B.0003 et C.1167

PAYS D'AUDE

Indication géographique protégée.

2022



TERROIR

Cette cuvée est issue d'une parcelle située à Limousis, à 360 m d'altitude sur des alluvions supérieurs: Terroir typique de la viticulture extrême en Montagne Noire.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve inox. Fermentation à froid et macération courte pour préserver les arômes et le fruité. Vinification non interventionniste. A.1353 est certifié «Vin Méthode Nature».



Le nez propose des notes de garrigue, de fleurs sauvages,



de groseille fraîche. La bouche



est élégamment ciselée, tout

en minéralité et en fraîcheur.



La fraîcheur et le fruité de cette cuvée 100% grenache s'associeront idéalement avec la cuisine savoureuse de méditerranée. On l'imagine par exemple sublimer un osso bucco de veau ou un tian de légumes à la provençale.



bouteille
ESTAL BOLD



bouchon
liège



carton
2x3
ou étui
individuel



palette
50 cartons
/ palette
EUR

