



VIGNERONS
CATALANS

GRENACHE «ART & VIN»

I.G.P. Côtes Catalanes - Rouge

Cette cuvée est le fruit d'une belle rencontre entre Vignerons Catalans et l'artiste peintre catalan Jean Philippe Henric. Fortement attachés à notre terre, notre culture et notre histoire nous avons voulu réunir nos deux passions : l'Art et le Vin. Alors quoi de plus naturel que de créer une Collection unique représentant nos racines et le patrimoine du Pays Catalan à travers 6 créations artistiques mêlant modernité et tradition.

Terroir :

Cette cuvée est issue du vignoble de Rasiguères qui s'étend sur les côteaux vallonnés de la vallée de l'Agly. Pour cette cuvée 100% Grenache, nos vignerons ont sélectionné des parcelles plantées sur des côteaux de schistes et de granit. Ces sols très chauds donnent des vins concentrés et élégants.

Cépages :

Grenache

Vinification :

Les raisins sont récoltés à pleine maturité. Le Grenache noir subit une macération pré-fermentaire à froid pendant 48h afin de favoriser le développement des arômes frais et fruités. La fermentation se déroule à 25°C pendant 10 à 20 jours.

Élevage :

En cuve avant une mise en bouteille précoce pour préserver la fraîcheur des arômes.

Dégustation :

Belle robe grenat aux reflets bleutés. Le bouquet est une véritable explosion de fruits aux senteurs de fruits rouges confiturés, de poivre noir et de garrigue. La bouche ample et expressive aux tanins enrobés révèle des arômes d'épices et de laurier. Belle persistance en finale.

Accords Mets & Vins :

Cette cuvée réserve de savoureuses alliances avec un gigot d'agneau, un civet de chevreuil, un rôti de veau aux cèpes, une pièce de bœuf grillée ou des fromages légèrement affinés.

Température de service : À servir entre 14 et 16°C.



Photos non contractuelles