

Famille Maurel VDF Grenache

Vin de France

INFORMATION

Appellation : Vin de France

Cépage : Grenache

Alcool : 14%

Certification : Vin
Biologique

VINIFICATION

Méthode : Rendements : 45
hectolitres / ha.

Taille en Royat.

Fermentation sans soufre et
uniquement avec les levures
indigènes.

Pigeages quotidiens jusqu'à
1020 de densité, puis
remontages.

3 mois d'élevage en cuves
béton

Filtration à plaques et
embouteillage

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de
6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole :
contreforts de la Montagne
Noire (11)

Surface : 10 hectares

Type de sol : Calcaires
crayeux + galets roulés

Climat : Climat océanique et
méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Robe grenat, limpide et
assez claire

Nez : Fruit frais intense.
Notes de grenade et de
cranberry.

Bouche : Finement acidulée.
Un vin dans l'air du temps,
qui a du jus, du fond, et de la
précision.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14-16°C

Accords mets et vins : A
servir frais dès l'apéritif, mais
également sur des poissons
grillés ou sur des viandes en
sauce pour trancher le gras!

Garde : Vin à déguster et
apprécier dès à présent et
dans les 3 prochaines années.

