



DOMAINE
GRIER

Grenache 2020

IGP Côtes Catalanes

Cette cuvée de Vin de Pays Rouge est élaborée à 100% à partir de Grenache Noir, cépage méditerranéen issu de vignes trentenaires, et représente véritablement l'expression de vigneronns du « Nouveau-Monde » sur un des plus beaux terroirs de France. L'habillage élégant de cette bouteille retrace leur histoire au travers d'une évocation stylisée d'une mappemonde sur laquelle se dessine le cheminement entre l'Afrique du Sud et le Sud de la France.

Cépages : Grenache Noir 100 %

Terroir : Marnes schisteuses. Vignes cultivées en gobelet vendangées à une maturité phénolique optimale afin de garantir une grande qualité des tanins et une belle élégance du fruit.

Vinification : Après égrappage, suivi d'un léger foulage, les raisins sont encuvés directement et subissent une macération pré-fermentaire à froid de 3 jours. La fermentation est ensuite conduite autour de 26°C et le travail du vin se fait par remontage. Avant l'achèvement de la fermentation alcoolique, le pressurage délicat pour conserver un maximum de fruit. La fermentation se termine en phase liquide suivi de la fermentation malo-lactique. La mise en bouteille intervient après un an d'élevage en cuve.

Nez : Arômes typiques du grenache noir : fruits rouges et cerise noire mais également une finale réglissée qui contribue au caractère très parfumé de ce vin.

Bouche : Ample, fraîche, souple avec des tanins extrêmement soyeux.

Analyses :

- Sucres résiduels : moins de 1 g/l
- Acidité totale : 3.21 g/l (H2 SO4)
- Alcool : 14 % vol
- pH : 3.61

