

Château de Nouvelles – SARL Daurat-Fort

100% GRENACHE NOIR

Cépages :

Grenache Noir

Age des Vignes : Vieilles vignes environ 30 ans

Sol : Mosaïque de sols caillouteux, lias d'argile
Et calcaires du secondaire.

Mode cultural :

Taille en gobelet étalé 6 à 8 yeux.

Travail en surface pour les labours de printemps, traitements pour les maladies cryptogamiques de façon raisonnée afin de préserver notre environnement

Vendanges et vinification :

Mécanique à pleine maturité, les raisins sont foulés et égrappés, macération de 10 jours et décuvage à 1040 de densité. Pressurage pneumatique, dégustation des jus de presses, assemblage avec les jus de goutte ou pas. Débourage et fermentation à basse température 14 à 16 C°, avec bâtonnage pour remettre en suspension les fines lies.

Elevage : En cuve inox bien pleine pour éviter l'oxydation.

Caractéristiques : Robe claire, nez floral, en bouche fruits rouges, très gourmand.

Consommation : entre 12° et 14.

Accompagnement : Vous pourrez déguster à l'apéritif dans des moments simples de partage, avec un vin rouge, gourmand et gouleyant.

